

sale&pepe

SALEPEPE.IT
LUGLIO 2014
MONDADORI

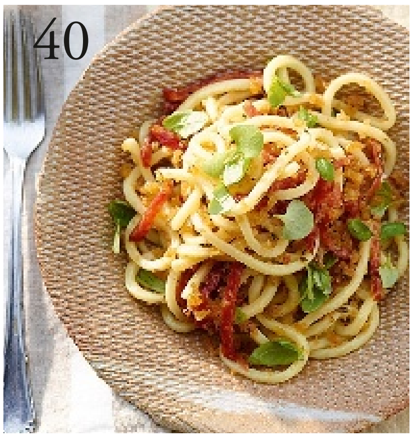
Spiedini di vitellone e peperoni pag. 76

SPIEDINI semplici sì, banali mai **ZUPPE DI PESCE** seguendo la tradizione di costa in costa **PIZZA** new look tra impasti diversi, lunghe lievitazioni e farce gourmand **YOGURT** così acido da diventare dolce

Poste italiane spa - Sped. in .P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1, DCB Verona - Anno 28 - Mensile


alce nero
IL BUONO DEL BIOLOGICO
DAL 1978
ALCE NERO.
CIBO VERO
OGNI GIORNO.
Chi mangia sano, biologico e italiano sceglie Alce Nero, un Cibo Vero, che nutre bene. Vero come il rispetto per la terra degli oltre mille soci agricoltori; vero come il gusto di materie prime coltivate con cura e sapienza; vero perché racconta tutto di sé.
ALCE NERO È UNA PARTE DI TE.
OGNI GIORNO DI PIÙ.
www.alcenero.com
www.alceneroshop.com
Seguici anche su fattidibio.com e
riso baldo
biologico-organic
passata di pomodoro
Pesche
cioccolato extra fondente con fave di cacao
SPAGHETTONI
BIOLOGICI - ORGANIC
SENATORE CAPPELLI
miele italiano di acacia
BIOLOGICO ORGANIC
OLIO
EXTRA VERGINE DI OLIVA
CON LA CARTA D'IDENTITÀ
IL BUONO DEL BIOLOGICO
succo di pera
500ml
+Linkage Adv







SOMMARIO

LUGLIO 2014



salepepe.it

Ricette, videoricette, news e contributi speciali sul nostro nuovo sito

Sale&Pepe è social!

Siamo su facebook. Seguiteci anche su twitter e instagram: @saleepepemag per scambiare idee, ricette e foto con la redazione e i lettori più appassionati.

La nuova app di Sale&Pepe

Scaricate l'applicazione dall'Apple Store per sfogliare la rivista direttamente sull'iPad.

Indice delle ricette e indirizzi a pagina 6

Scuola



102

Rubriche



55

Hanno collaborato con noi a Luglio



MICHELE TABOZZI
Presenza fissa di ogni numero della nostra testata da almeno un decennio, si è talmente appassionato al buon cibo da aver trasformato parte del suo studio fotografico in una cucina professionale dove ospita chef e home economist. Per questo numero ha firmato anche la foto di copertina.

CHEF KUMALÉ
Giornalista, scrittore, docente dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Vittorio Castellani ha tramutato l'amore per le cucine del mondo in una nuova professione. In questo numero ci ha portato ai due estremi del Mediterrano: Grecia e Marocco. A pag. 81



SIMONE PADOAN
Ha trasformato la pizza in una raffinata preparazione su cui disporre ingredienti d'eccellenza. Le sue creazioni si possono assaggiare nella pizzeria I Tigli di San Bonifacio (VR). A pag. 14




Panna cotta. A puntino.
stampi per budino
e panna cotta
DELÍCIA
tescoma®

INDICE
LE RICETTE DI LUGLIO 2014

ANTIPASTI, FOCACCE E TORTE SALATE

PRIMI

SECONDI

CONTORNI, VERDURE, SALSE

DRINK E DESSERT

DISPONIBILE L'INDICE DELLE RICETTE 2013
Richiedetelo via e-mail al nostro "Servizio indici" (salepepe@mondadori.it). È disponibile in versione elettronica e verrà inviato gratuitamente ai lettori che ne faranno richiesta.

INDIRIZZI
- **100FA**, www.100fa.it
- **Alessi**, www.alessi.it
- **Arzberg**, distribuito da Sambonet
- **Asa Selection**, distribuito da Merito www.asa-selection.com - www.merito.it
- **Bitossi Home**, www.bitossihome.it
- **Blanc MariClò**, www.blancmariclo.com
- **Blueside Emotional Design**, www.blueside-design.com
- **Bormioli Rocco**, www.bormiolirocco.com
- **Brandani**, www.brandani.it
- **Broggi**, www.broggi.it
- **Chs Group**, www.chsgroup.it
- **Crago**, www.cargomilano.it
- **Casa Abitata**, facebook.com/casaabitata
- **Caterina Von Weiss**, www.caterinavonweiss.com
- **Cutipol**, distribuito da B. Morone
- **De Padova**, www.depadova.it
- **De'Longhi**, www.delonghi.com
- **Driade**, www.driade.com
- **Emile Henry**, www.emilehenry.com
- **Fazzini**, www.fazzinihome.com
- **Fontebasso by Tognana**, www.tognanaporcellane.it
- **Girmi**, www.bialetti.it
- **Herend**, distribuito da B. Morone
- **Ikea**, www.ikea.com
- **Ittala**, www.ittala.com
- **Jannelli&Volpi**, www.jannellievolpi.it
- **Kasanova**, www.kasanova.it
- **Koziol**, distribuito da Merito, www.merito.it
- **L'Arte nel pozzo**, www.artenelpozzo.it
- **La Fabbrica del Lino**, www.lafabbricadellino.com
- **Laminam**, www.laminam.it
- **Leonardo**, distr. da Merito, www.merito.it
- **Licia Martelli**, www.liciamertelli.com
- **Livellara**, www.livellara.com
- **Lsa**, www.lsa-international.com
- **Madame Gioia Home**, madamegioiahome.blogspot.com
- **Made a Mano**, www.madeamano.it
- **Magimix**, www.magimix.com
- **Maino**, www.mainocarlo.it
- **Marina C**, www.marinac.it
- **Maxwell&William**, distribuito da Livellara
- **Mepra**, www.mepra.it
- **Paderno**, www.paderno.it
- **Pagnossin**, www.pagnossin.it
- **Rosenthal Studio-Line**, www.rosenthal.de
- **Sambonet**, www.sambonet.it
- **Shop Saman**, www.shop-saman.org
- **Seletti**, www.seletti.it
- **Sia Home Fashion**, www.sia-homefashion.it
- **Silikomart**, www.silikomart.com
- **Society**, www.societylimonta.com
- **Termozeta**, www.termozeta.com
- **Tescoma**, www.tescoma.it
- **Trend House**, www.trendhouse.it
- **Uno**, www.unocasadesign.com
- **Villa d'Este Home Tivoli**, www.villadestehometivoli.it
- **Virginia Casa**, www.virginiacasa.it
- **Wedgwood**, distrubuito da B. Morone, ww.bmorone.it
- **Zara Home**, www.zarahome.com
- **Zoku**, www.zokuhome.com



LA PIÙ CONDIVISA

Un involucro di savoiardi leggermente imbevuti di caffè, farcito con goloso gelato e spolverizzato con il cacao: è una torta gelato che si prepara in un lampo. Questa ricetta, presente su salepepe.it, è piaciuta talmente che più di 8 mila persone l'hanno condivisa sui loro profili Facebook.





WEB TV: I PIATTI SI GUSTANO IN VIDEO

In meno di 2 minuti le videoricette di salepepe.tv illustrano in modo semplice, ma preciso e dettagliato, come realizzare piatti squisiti. In queste foto ci sono alcuni passaggi della realizzazione delle penne alla Norma, un primo classico che piace sempre. Sul sito trovate tanti altri primi, secondi, contorni e dolci spiegati un passo dopo l'altro, dagli ingredienti alla presentazione finale.

Le videoricette

UN MODO SEMPLICE PER CUCINARE ANCHE I PIATTI PIÙ ELABORATI: I VIDEO DI SALEPEPE.TV SVELANO TANTI TRUCCHI UTILI. E POI STEP BY STEP, NEWS E CONDIVISIONE CON GLI AMICI

RICETTE STEP BY STEP

Come realizzare un piatto appetitoso in 4 click? Semplice, scorrendo una delle ricette step by step presenti sul nostro sito. Per i cannelloni con le verdure (foto), per esempio, abbiamo focalizzato l'attenzione sui passaggi chiave: come preparare la pastella, cuocere le crêpes, farcirle per formare i cannelloni e infine passarli in forno e portarli in tavola. In pochi minuti qualunque ricetta non avrà più segreti.





TOP TEN NEWS

Curiosità, tendenze e consigli scaltri per chi fa la spesa. Ogni giorno la nostra redazione scrive notizie fresche sul mondo del food. Ma non solo: le news sono divertenti o utili, come questa (foto) sul campionato mondiale di LatteArt o quella dei cibi velenosi che ci portiamo in casa senza saperlo. In poche ore sono salite sul podio delle notizie più cliccate.

Laura Maragliano



Pomodori d'antan

UN'ANTICA RICETTA DI VERDURE RIPIENE, MAGIE DI GHIACCIO, GRIGLIATE FINGERFOOD E ANCORA TANTE IDEE CHE FANNO ESTATE

ritratto di Michele Tabozzi, foto delle ricette di Francesca Moscheni, in cucina Antonella Pavanello

Questo mese vi racconto una storia: quella di un oste chiamato Pennino locandiere di Ponte a Signa, località lungo l'Arno. Pennino, al secolo Luigi Bicchierai ha svolto la sua professione nella prima metà dell''800, quando l'Arno era navigabile ed era solcato dai navicelli, caratteristiche imbarcazioni che portavano merci lungo il fiume. Pennino non era un oste comune: come recita il suo soprannome scriveva aggiungendo in calce alle ricette annotazioni, filastrocche e notizie. Così si sa che l'8 giugno del 1812 tra una ricetta di riso e una di mosto cotto "gli scompensi di governamento hanno portato alla carestia, ci manca la farina e poi il pane" e che il 12 febbraio del 1814 dopo la ricetta del fegato nascosto "di napoleonici non v'è più nessuno e il prode Giovacchino Murat, che ha barattato giubba ha messo sotto la casa d'Austria, Firenze tutto il Granducato. Gran carriera per i voltagabbana!!". Ma come si mangiava nella locanda di Bicchierai? Bene, con piatti toscani e altri imparati dagli avventori come raccontano le sue ricette, trovate casualmente in una cassa insieme alle annotazioni e raccolte e pubblicate in un libro (Franco Tozzi, Edizioni Masso delle Fate 1996). Ho scelto per voi i "pomi d'oro vestiti detti frusoni" (nella pagina seguente), provate a cucinarli immaginando di essere nella sua locanda l'8 luglio del 1815. Pennino è intento a preparare il piatto, accanto a lui un quaderno dove ha appena scritto che: "Gli inghilesi e i tedeschi hanno fermato Napoleone in una grande battaglia ... È possibile che il generale riesca in infrascarsi e ricominciare come quando scappò dall'Elba e lasciò tutti quei bischeri a bocca aperta. Speriamo lo faccino rabbonire sennò si riavvia per le guerre per ogni parte". Ma non vi sembra di cucinare un pezzo di storia?

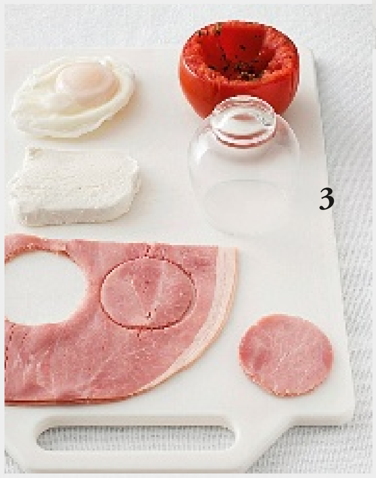
> segue a pag. 10



● Questi goduriosi pomodori prevedono un ricco ripieno a base di mozzarella, prosciutto, uova in camicia e besciamella "rinforzata" con tuorlo d'uovo.
● La cottura avviene in due tempi: prima si scottano i pomodori in tegame e poi, una volta aggiunta la farcitura, si passa tutto in forno per una ventina di minuti. Nella teglia si possono aggiungere anche le calotte degli ortaggi, da utilizzare come decoro finale.
● Come varietà di pomodori, sceglIete a vostro piacere tenendo presente che devono essere capienti e facili da svuotare. Se sono piuttosto acquosi, lasciateli sgocciolare capovolti su una gratella dopo averli privati della polpa.


1


2


3



POMODORI VESTITTI DETTI FRUSONI

PER 6 PERSONE
6 pomodori - 6 uova piccole - 6 fettine di mozzarella - 100 g di prosciutto cotto a fettine - olio extravergine d'oliva - un ciuffo di prezzemolo - sale - pepe per la besciamella: 50 g di burro - 50 g di farina - 1/2 litro di latte - 1 tuorlo - sale - noce moscata

● **1** Preparate la besciamella. Fate sciogliere il burro a fiamma bassa, toglietelo dal fuoco, unite la farina e mescolate con una frusta fino a ottenere una crema. Versate a filo il latte sempre mescolando con la frusta e fate addensare sul fuoco. Poi incorporate il tuorlo, salate e profumate con un po' di noce moscata.
● **2** Togliete la calotta ai pomodori, svuotateli e conditeli all'interno con olio, sale, pepe e poco prezzemolo tritato. Cuoceteli in un tegame con un filo d'olio per 5 minuti a fuoco alto e con il coperchio.
● **3** Fate bollire dell'acqua poco salata in un pentolino. Mescolando velocemente con un cucchiaio, create un mulinello e sgusciatevi un uovo. Appena l'albume sarà rappreso, prelevate l'uovo in camicia con un mestolo forato e disponetelo su un piattino. Preparate allo stesso modo le altre uova. Con un bicchiere non troppo largo, intagliate le fette di mozzarella in modo da ottenere 6 piccoli dischi. Fato lo stesso con il prosciutto. Disponete i pomodori in una teglia con poco olio e farciteli con la mozzarella, il prosciutto, le uova e un po' di besciamella. Passate in forno a 180° per 20 minuti e servite appena tiepido.

Ciotole di ghiaccio

Di grande effetto scenico, le ciotole di ghiaccio sono ideali per servire gelati, sorbetti, macedonie e granite, ma anche zuppe fredde salate (come il gazpacho) e trionfi di pesce crudo o frutti di mare. L'acqua da congelare può essere arricchita con coloranti naturali o con piccoli elementi decorativi, in sintonia con il cibo da servire o con i colori della tovaglia: chicchi di caffè, erbe aromatiche, petali di fiori, fruttini, scorze di agrumi, semi di sesamo o di papavero, fettine di verdura o conchiglie. Ecco un esempio: vesate in una ciotola di plastica 2 cm di acqua, aggiungete qualche fettina lime e passate in freezer per 2 ore. Adagiate sulla superficie ghiacciata una ciotola più piccola con un peso all'interno (per esempio un pestacarne), versate acqua tutto intorno in modo da arrivare a metà della ciotola piccola e unite altre fette di lime e qualche ciuffo di finocchietto selvatico. Mettete in freezer per altre 2 ore. Aggiungete ancora acqua, lime e finocchietto e fate congelare definitivamente. Lasciate la coppa a temperatura ambiente per qualche istante, eliminate le ciotole di plastica e conservate in freezer fino al momento di servire.





Tamarindo questo sconosciuto

Il tamarindo è un grande albero tropicale, i cui frutti, dal gusto insolito e caratteristico, appartengono a sorpresa alla famiglia dei legumi. Ancora acerbi sono ottimi nei piatti salati, mentre quelli maturi si prestano per dessert e succhi. Nella tradizione asiatica e latino americana vengono essiccati e utilizzati in polvere come spezie. In Inghilterra sono tra gli ingredienti fondamentali della salsa worcertershire. In Italia, il tamarindo si trova soprattutto sotto forma di sciroppo, da utilizzare per bevande rinfrescanti e in tante ricette sfiziose. Come aperitivo, servite succo di mela ghiacciato con menta, zenzero, tamarindo e limone. Oppure, in versione alcolica, gin e acqua tonica in parti uguali, foglie di menta, tamarindo e limone. Per un secondo piatto sfizioso, marinate degli straccetti di pollo o coniglio per 1 ora in un'emulsione di olio, limone, tamarindo, sale e pepe, sgocciolateli e cuoceteli alla griglia. A fine pasto, aggiungete qualche goccia di tamarindo in sorbetti e granite di agrumi.



Gelato di yogurt fai-da-te

Stemperate 5 cucchiai di miele di acacia in poca acqua appena tiepida in modo da ottenere uno sciroppo. Mescolatelo con 500 g di yogurt bianco magro e passate il freezer per 1 ora. Poi disponete il composto nel mixer, frullatelo con 1 albume finché avrà una consistenza cremosa e mettetelo in freezer ancora 1 ora. Frullatelo di nuovo e fatelo riposare in freezer un'altra ora. Ripetete i passaggi un'ultima volta. Al momento di servire mantecate leggermente il gelato con una spatola. Potete servirlo con miele mescolato con granella di frutta secca oppure con una macedonia estiva condita con succo di lime, miele e menta, o ancora con un coulis di fragole (i frutti frullati con limone e zucchero). Per una vera goloseria, copritelo con frutti di bosco caramellati in padella con poco zucchero oppure con dadini di pesca, amaretti sbriciolati e scagliette di cioccolato. Da provare anche con un filo di caramello liquido mescolato con succo e scorza di limone e qualche albicocca disidratata fatta ammorbidire nel moscato.

Bocconcini barbecue

Estate, tempo di grigliate, ma non sempre si ha voglia di mangiare carne o di affaticarsi davanti al fuoco con il sole allo zenit. Allora, per un barbecue diverso e stuzzicante, si possono preparare tanti mini spiedini a base di formaggi, salumi e verdure: piccoli bocconcini in stile fingerfood che cuocciono in pochi istanti e si mangiano con le mani. Per esempio, avvolgete delle mozzarelline con striscioline di prosciutto cotto e fettine sottilissime di melanzana, oppure fasciate dei gamberoni con pancetta e zucchina tagliata a nastro. Golosissime anche le scamorzine (classiche o affumicate) avvolte nel lardo e poi servite con un filo di miele e una macinata di pepe. Da non perdere, le falde di peperoni grigliate e arrotolate ancora calde su bastoncini di provolone.




Fratelli di mare.
Due prodotti, la stessa passione.
San Cusumano
Nino Castiglione
Pinna Gialla
TONNO
in Olio d'Oliva
PRODOTTO AD ERICE (TRAPANI) ITALY
NINO CASTIGLIONE
AURIGA
olio d'oliva
Quest'estate San Cusumano e Auriga portano a tavola
il gusto del tonno lavorato in SICILIA secondo tradizione:
buono, nutriente, leggero!
il Buono dell' Estate
seguici su Facebook
www.ninocastiglione.it
NINO CASTIGLIONE



Pizza contemporanea



CREATIVITÀ, RICERCA E UN PIZZICO DI AZZARDO. DALLA CAMPANIA AL VENETO, COSÌ CAMBIA UNO DEI PIATTI SIMBOLO DEL MADE IN ITALY. NEL SEGNO DELLA QUALITÀ

a cura di Alessandro Gnocchi, testi di Mariarosa Schiaffino, foto di Adriano Brusaferri, ricette di Alessandra Avallone, styling di Alessandro Pasinelli Studio

Non solo Napoli e non solo margherita, capricciosa o quattro stagioni: la pizza, insospettabile simbolo della tranquilla tradizione italiana, sta scombinando tutti gli schemi. Chi pensava che non ci fosse più nulla da inventare deve ricredersi davanti al fiorire di novità che, da Nord a Sud, diventano sorprendenti tentazioni anche per i palati più esigenti. Studi e sperimentazioni su ingredienti, lievitazione, farciture e ricette dimostrano l'intrinseca vitalità del piatto italiano più diffuso al mondo. Insomma, la pizza si fa contemporanea e la prima rivoluzione sta negli impasti. Accanto alle migliori farine di grano 0 e 00, spesso macinate a pietra, ci sono oggi quelle biologiche, quelle a bassissimo contenuto di glutine, quelle per celiaci. Cereali speciali come il grano monococco, il kamut e altri autoctoni recuperati dopo secoli di oblio, senza contare il prezioso farro, sono tornati alla ribalta. Per quanto riguarda il livieti c'è chi ne usa pochissimo, chi adotta la lievitazione lenta e chi la pasta madre, come fa uno dei più coraggiosi interpeti della nuova pizza, lo chef veronese Simone Padoan. Il campano Pietro Parisi prepara la pizza con lievito fujuto, come si dice a Napoli, cioè assente, perché mette nell'impasto il latticello della mozzarella.

Una specialità accademica

Nulla di strano, dunque, se esiste anche un'Università della pizza che, a sorpresa ma solo per i non addetti ai lavori, si trova in provincia di Padova, a Vighizzolo d'Este. In questa scuola insegna Beniamino Bilali, esperto di tecniche di preparazione degli impasti, che lavora con farine di segale, farro, kamut e utilizza la pasta madre per una maturazione spontanea di lungo periodo (tra 24 e 36 ore); il suo metodo di lievitazione sfrutta la scissione degli amidi in presenza di alte temperature dell'acqua e dà al prodotto finale una grande digeribilità. Scelta accurata delle farine anche per il romano Gabriele Bonci di Pizzarium, che punta sui cereali minori; ma le sue pizze sono celebri anche per farciture inedite come la crema di ceci e baccalà.

> segue a pag. 16



Piatto Alessi, posate in bambù Chs Group. Nell'altra pagina, piatto Bitossi Home, kit posate Seletti, bicchiere Bormioli Rocco, tovaglia Uno. Indirizzi a pagina 6

> segue da pag. 15

Altro creativo da segnalare nella capitale è Sefano Callegari che, nei suoi tre negozi sforna la romanissima pizza cacio e pepe e, con tocco più internazionale, quella con formaggio blue stilton, mozzarella e riduzione di Porto.

Napoli ieri e oggi

Fra tanta innovazione, a Napoli c'è l'Associazione Verace Pizza Napoletana a vegliare sulla tradizione e in Via dei Tribunali gli storici templi della pizza come Sorbillo, famiglia di 21 figli tutti pizzaioli, sono attivissimi nel perpetuare un'arte secolare. Ma ci sono anche pizzaioli partenopei che sperimentano con successo. Enzo Coccia, al Vomero, grazie a un'alta idratazione ottiene un impasto particolarmente morbido che fa lievitare per 12 ore.

> segue a pag. 20

SOFFICE CON CIPOLLOTTI E ALICI MARINATE

PER 8 PERSONE
per la pasta: 500 g di farina 1 + quella per la lavorazione - 3,5 g di lievito di birra secco (1/2 bustina) - 15 g di sale
per la farcitura: 200 g di passata di pomodoro - 1 mazzo di cipollotti sottili - 16 acciughe aperte a libro - 300 g di mozzarella fior di latte - 1 limone - 1/2 bicchiere di aceto di vino bianco - olio extravergine d'oliva - sale - pepe in grani

● **1** Versate la farina in una ciotola, formate un pozzetto al centro, versatevi 1,8 dl d'acqua tiepida, il lievito e mescolate sommariamente con un cucchiaio. Sciogliete il sale in altri 1,8 dl d'acqua tiepida e versatela sopra l'impasto; mescolate ancora rapidamente, coprite e lasciate riposare 30 minuti. Distribuite una manciata di farina sopra la spianatoia, rovesciatevi l'impasto, dategli la forma di un rettangolo, poi piegate verso l'interno i due lati opposti (come piegare un foglio in 3 parti uguali). Ruotate l'impasto di 90° e piegatelo ancora allo stesso modo in 3 parti. Ripetete la stessa operazione un'altra volta, poi ungete l'impasto, mettetelo in un ampio contenitore con il coperchio ermetico, chiudete e ponete a lievitare in frigorifero per 24 ore.
● **2** Mettete le acciughe in un piatto fondo, versatevi sopra l'aceto e il succo del limone, poi ponete in frigorifero per 1 ora. Pulite i cipollotti, tagliateli a metà nel senso della lunghezza, lessateli 2 minuti in acqua salata e scolateli. Rivestite con la carta da forno una teglia di 30x25 cm. Ungetela con l'olio. Trasferite l'impasto nella teglia e allargatelo con le dita.
● **3** Lasciate riposare 10 minuti e stendete l'impasto ulteriormente. Distribuitevi sopra la passata di pomodoro e cuocete in forno a 250° per 15 minuti; poi aggiungete la mozzarella strizzata e tagliata a dadini e cuocete ancora 5 minuti; coprite con i cipollotti e cuocete altri 5 minuti. Scolate le acciughe, conditele con olio, sale e pepe macinato al momento, disponetele sulla pizza, rimettete in forno per gli ultimi 5 minuti e servite.

MEDIA
● **Preparazione 30 minuti + lievitazione**
● **Cottura 30 minuti** ● **315 cal/porzione**

BIANCA CON RICOTTA AL PEPE, PROSCIUTTO CRUDO E FICHI

PER 8 PERSONE
per la pasta: 500 g di farina di grano tenero 00 + quella per la lavorazione - 200 g di pasta madre (vedi a pagina 20) - 2 g di lievito di birra fresco 5 g di zucchero - 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva - 15 g di sale
per la farcitura: 300 g di ricotta di pecora - 4 cucchiai di panna fresca - 2 rametti di rosmarino - 8 fichi neri - 2 vaschette di germogli di crescione - 120 g di prosciutto crudo affettato sottile - olio extravergine d'oliva - pepe in grani

● **1** In una grande ciotola, sciogliete la pasta madre, il lievito e lo zucchero con 3 dl d'acqua tipeida, aggiungete metà della farina e mescolate accuratamente gli ingredienti. Incorporate l'olio, il sale e la farina rimasta, mescolate fino a quando tutti gli elementi sono ben amalgamati, quindi trasferite l'impasto su una spianatoia leggermente infarinata e lavoratelo per almeno 5 minuti, fino a quando risulta liscio e omogeneo.
● **2** Date alla pasta una forma sferica, trasferitela in una ciotola pulita ungendola leggermente d'olio e coprite con la pellicola per alimenti e un canovaccio per impedire che si secchi. Lasciate lievitare in luogo tiepido per 1 ora, dividete l'impasto in 4 panetti e lasciateli lievitare altre 2 ore coperti da un panno inumidito.
● **3** Stendete i singoli panetti in 4 teglie tonde unte d'olio, allargandoli con le mani. Lavorate la ricotta con la panna e una generosa macinata di pepe. Suddividete la crema ottenuta sopra le pizze, condite con un giro di olio. Infornate a 250° per 15 minuti.
● **4** Tagliate i fichi a quarti e distribuitene 2 per ogni pizza, cospargete di aghi di rosmarino, rimettete in forno 5 minuti per terminare la cottura. Fuori dal forno guarnite le pizze con mazzetti di germogli di crescione, fettine di prosciutto e pepe macinato al momento.

MEDIA
● **Preparazione 1 ora + lievitazione**
● **Cottura 20 minuti** ● **800 cal/porzione**





SENZA GLUTINE, AL SUGO DI DATTERINI CON MELANZANE, PINOLI E STRACCIATELLA

PER 4 PERSONE
per la pasta: 475 g di farina per celiaci - 2 g di lievito di birra fresco (o 1 g di lievito di birra secco) - 2,5 g di zucchero - 2 cucchiai di patata lessata schiacciata - 1 cucchiaino d'olio extravergine di oliva - 15 g di sale
per la farcitura: 150 g di passata di datterini - 2 cucchiai di pinoli -12 datterini freschi - 1 spicchio di aglio - 1 melanzana lunga - 300 g di stracciatella di mozzarella - 2-3 rametti di basilico - 3 rametti di menta - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** In una ciotola sciogliete il lievito e lo zucchero in 2,5 dl d'acqua tiepida, aggiungete metà della farina e mescolate vigorosamente. Aggiungete la patata schiacciata e l'olio, amalgamate e unite il sale; poi incorporate la farina rimasta e lavorate tutto fino a quando gli ingredienti sono ben amalgamati e l'impasto risulta liscio e omogeneo. Date alla pasta una forma sferica, mettetela dentro una ciotola pulita e copritela con pellicola per alimenti e un canovaccio umido, per impedire che si secchi. Mettete la ciotola in frigorifero per circa 1 ora, quindi trasferite in luogo tiepido lasciando lievitare per almeno 3 ore.
● **2** Stendete l'impasto in un cerchio di 32 cm di diametro (ricordate che è privo di glutine e quindi poco elastico); trasferite la base sopra un foglio di carta da forno e sistematela sulla placca del forno. Salate la passata di datterini, distribuitela sopra la pasta e cuocete in forno a 220° per 15 minuti.
● **3** Nel frattempo, tagliate a metà i datterini, saltateli in padella con lo spicchio d'aglio, i pinoli e 2 cucchiai d'olio, poi salateli. Tagliate la melanzana a fettine sottili, conditele con sale e olio. Guarnite la pizza con i pomodori saltati e le fettine di melanzana, cuocete per altri 15 minuti. Fuori dal forno distribuite sulla superficie la stracciatella, le foglie di menta e di basilico. Servite subito.

MEDIA
● Preparazione 20 minuti + lievitazione
● Cottura 30 minuti ● 845 cal/porzione



DI KAMUT CON FIORI DI ZUCCHINE E PECORINO

PER 4 PERSONE
per la pasta: 320 di farina di kamut - 80 g di farina Manitoba - 2 g di lievito di birra fresco - 15 g di sale
per la farcitura: 150 g di pelati spezzettati con il loro sugo - 3 cucchiai di passata di pomodoro densa - 200 g di mozzarella ben scolata - 8 mini zucchine con il fiore - 4 fiori di zucca - 1/2 limone dolce non trattato - 80 g di pecorino stagionato - olio extravergine d'oliva - sale - pepe in grani

● **1** Versate 2,5 dl d'acqua tiepida in una ciotola, scioglietevi il sale e stemperatevi il lievito di birra fresco. Versatevi le due farine a pioggia, fino ad avere un impasto sodo ma non asciutto. Lavoratelo a mano per 30 minuti fino a quando risulta liscio e morbido, poi mettetelo in una ciotola copritelo e lasciatelo lievitare 2 ore. Dividete la pasta in 4 panetti, allineateli in un contenitore a chiusura ermetica, lasciate lievitare per circa 5 ore. Se i panetti crescono troppo durante la lievitazione metteteli in frigo nella parte meno fredda e toglieteli 30 minuti prima di lavorarli.
● **2** Tenete da parte i fiori, affettate le mini zucchine sottilmente e conditele con sale e poco succo di limone. Aprite i fiori a metà, eliminate i pistilli, conditeli con un filo d'olio e sale. Prelevate 2 strisce di scorza dal limone, tagliatele a julienne e mettetele a bagno in 1/2 bicchiere d'acqua.
● **3** Stendete le pizze con il mattarello formando delle lunghe lingue e disponetele in 2 teglie diverse. Mescolate la passata di pomodoro con i pelati spezzettati, regolate di sale, pepate e arricchite con 2 cucchiai di olio. Distribuite il sugo preparato sopra le pizze; lasciate riposare 10 minuti poi passatele in forno a 250° per 10 minuti. Intanto tritate grossolanamente la mozzarella, cospargetela sulle pizze, aggiungete le zucchine marinate e rimettete a cuocere per 10 minuti.
● **4** Quando la pizza è pronta guarnitela con i fiori di zucca conditi e la scorza di limone ben scolata. Completate con scaglie di pecorino, un filo d'olio e, se vi piace, con pepe appena macinato.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti**
● **Cottura 20 minuti** ● **750 cal/porzione**



Tagliuere Fontebasso by Tognana. Nell'altra pagina, piattino in ferro in vendita da 100FA. Indirizzi a pagina 6



PIZZA DA DEGUSTAZIONE
Simone Padoan ha dato alla pizza la dignità di un piatto di alta cucina e se ne ha la prova nella pizzeria I Tigli a San Bonifacio (VR). Autore del libro "L'arte della pizza" (Gribaudo) è tra i docenti dell'Università della pizza.

Da dove nasce la sua innovazione?
Dall'idea di usare una base di qualità su cui disporre ingredienti d'eccellenza. Per esempio, pesce, carne, burrata, bottarga, polvere di limone e alga nori. Questo risponde al concetto di degustazione che applico alla pizza.

Quali farine usa per l'impasto?
Io uso quelle macinate a pietra, integrali o semintegrali, perché sono perfette per la pasta madre e danno una particolare consistenza all'impasto.

Come si fa una buona pizza in casa?
Posso dare solo qualche consiglio. Prima di tutto, niente fretta. Non si comincia alla cinque del pomeriggio per mangiare la pizza alle sette. L'ideale è preparare l'impasto il giorno prima, usare meno lievito di birra possibile (bisogna fare qualche prova), e far lievitare tra i 16° e i 18°. Per la cottura si deve passare in forno per due tre minuti l'impasto con un filo d'olio. Poi, si aggiunge il pomodoro e, dopo altri due o tre minuti, la mozzarella per completare la cottura.

> segue da pag. 16

E che dire della margherita con pomodori SanMarzano essiccati e burrata, aggiunta quando la pizza esce dal forno? Sono solo esempi, ma la tendenza a sfruttare in accostamenti inediti prodotti del territorio come pomodori piennoli, scarole, papaccelle, aromi, oli di cultivar locali, è chiara. Ne sono ghiotti esempi la pizzeria Salvo di San Giorgio a Cremano o quella di Franco Pepe a Caiazzo, nel Casertano, che si chiama "Pepe in grani".

Due scuole, tante varianti

Tutti questi nuovi accostamenti di impasti e di sapori accontentano i gusti più disparati e fanno della pizza l'arte del moto perpetuo, però le varianti classiche non hanno cedimenti e vanno sempre forte. Ma non c'è limite alla fantasia e all'estro, e proprio qui sta il bello. "E tu come la vuoi?", la domanda è di rito e spesso la scelta è difficile di fronte a proposte che solleticano l'immaginazione, ma suscitano qualche perplessità. In ogni caso, per i non iniziati che amano mangiarla e basta, si può dire che restano fondamentali le due scuole base della pizza: quella napoletana è più morbida, elastica, con cornicione alto, mentre quella romana è più sottile e croccante, anzi "scrocchiarella" anche nel bordo. Si cercano comunque mediazioni, tecniche e trucchi di cottura personali per risultati sempre più perfetti. È così che sono nate le ricette di queste pagine.



PREPARAZIONE DELLA PASTA MADRE

per il primo impasto: 200 g di farina di grano tenero 00 - 1 cucchiaio d'olio extravergine di oliva - 1 cucchiaio di miele
per il rinfresco: 100 g di "primo impasto" - 100 g di farina di grano tenero 00

● **1** Mettete la farina in una ciotola, fate una fossetta al centro e versatevi l'olio e il miele; aggiungete poco alla volta 0,9 dl d'acqua tiepida impastando energicamente fino a ottenere un composto sodo. Trasferite la pasta in una ciotola pulita e copritela con un piatto. Lasciate riposare in luogo tiepido 48 ore.
● **2** Trascorso questo tempo procedete al primo rinfresco. Sciogliete il primo impasto in 0,45 dl d'acqua tipeida e aggiungete la farina; lavorate gli ingredienti fino quando la pasta è liscia e omogenea, poi rimettete nella ciotola, copritela nuovamente e lasciate riposare altre 48 ore.
● **3** Se dopo 96 ore l'impasto non si è gonfiato e sulla superficie non sono visibili le bolle dovute alla formazione dei gas di fermentazione, è segno che i lieviti naturalmente presenti nell'ambiente non si sono insediati nel impasto e quindi è necessario ricominciare il procedimento.
● **4** Se invece la massa è cresciuta e si vedono le bolle, significa che si è formata la pasta madre, che avrà una consistenza floscia e un odore pungente. Ripetete l'operazione di rinfresco tutti i giorni per una settimana e, alla fine, otterrete una perfetta pasta madre. Potete conservarla a temperatura ambiente rinfrescandola ogni 2 giorni o in frigorifero procedendo al rinfresco ogni 4-5 giorni.



PIZZA DI FARRO CON TONNO E PEPERONE ROSSO

PER 4 PERSONE
per la pasta: 500 g di farina di monococco (o piccolo farro) - 3,5 g di lievito di birra secco (1/2 bustina) - 15 g di sale rosa
per la farcitura: 1 grosso peperone rosso - 1 spicchio di aglio - basilico greco - 100 g di fior di latte - 200 g di tonno fresco - 1 manciata di foglie di rucola - olio al peperoncino - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Versate 4 dl d'acqua tiepida in una ciotola ampia, sciogliętevi il sale quindi il lievito; versatevi a pioggia metà della farina, mescolate, coprite e lasciate riposare per 30 minuti. Aggiungete la farina rimasta e impastate per 10 minuti. Ungete l'impasto, copritelo e lasciatelo lievitare per circa 8 ore tra i 20° e i 25° (se la pasta si riscalda mettetela in frigo nella parte meno fredda).
● **2** Abbrustolite il peperone in forno, chiudetelo in un sacchetto e lasciate intiepidire; poi spellatelo, tagliatelo a julienne e conditelo con sale, un battuto di aglio e le foglie di basilico.
● **3** Tagliate a dadi il tonno, conditelo con pepe e un filo d'olio. Dividete la pasta in 4 porzioni e tiratela con le mani formando 4 pizze allungate, trasferitele in una teglia, cospargetele con la mozzarella tagliata a dadini. Cuocete per 10 minuti nel forno a 250°, poi suddividete il peperone condito sulle pizze e cuocete ancora per 5 minuti. Aggiungete il tonno e cuocete per altri 3 minuti, fino a quando il pesce comincia a scurire. Prima di servire guarnite con la rucola e irrorate con olio al peperoncino a piacere.

MEDIA
● **Preparazione 1 ora + lievitazione**
● **Cottura 18 minuti** ● **745 cal/porzione**

Tavolo in vendita da 100FA, vassoio Virginia Casa, ciotolina bianca Tognana Porcellane, cucchiaino Broggi, tessuto Uno. Indirizzi a pagina 6

PIZZA IN ROSSO CON BUFALA E MORTADELLA

PER 4 PERSONE
per la pasta: 400 g di farina w260 (farina di media forza) - 2 g di lievito di birra fresco - 15 g di sale
per la farcitura: 1 peperone rosso - 100 g di passata di pomodoro - 1 piccolo spicchio d'aglio - 1 cucchiaino di semi di finocchio - 1 manciata di rucola - 1 piccola cipolla rossa di Tropea - 250 g di bocconcini di bufala - 100 g di mortadella al pistacchio - 1 peperoncino verde piccante - olio extravergine d'oliva - sale - pepe in grani

● **1** Versate 2,5 dl d'acqua tiepida in una ciotola, scioglietevi il sale e stemperatevi il lievito. Versatevi la farina a pioggia, fino ad avere un impasto sodo ma non asciutto. Lavoratelo a mano per 30 minuti fino a quando risulta liscio e morbido. Mettetelo in una ciotola copritelo e lasciatelo lievitare 2 ore. Dividetelo in 4 panetti, allineateli in un contenitore a chiusura ermetica e fateli lievitare per 8 ore (se si riscaldano durante la lievitazione metteteli in frigorifero nella parte meno fredda).
● **2** Abbrustolite il peperone in forno, chiudetelo in un sacchetto e lasciate intiepidire; poi spellatelo, tagliatelo a dadini e frullatelo. Scaldate 2 cucchiai d'olio in una casseruola con l'aglio e i semi di finocchio, unite il peperone e la passata di pomodoro, cuocete per 5 minuti e regolate di sale.
● **3** Stendete i panetti di pasta con le mani in dischi dal bordo spesso, distribuitevi la salsa di pomodoro e peperoni e cuocete in forno a 250° per 10 minuti. Fuori dal forno guarnite con la bufala tagliata a pezzettoni, la rucola, la cipolla affettata sottilmente e salata a parte, e un filo d'olio. Completate con le fette di mortadella e qualche fettina di peperoncino piccante e una macinata di pepe.

MEDIA
● **Preparazione 1 ora + la lievitazione**
● **Cottura 10 minuti** ● **730 cal/porzione**



Piatto Virginia Casa, posate Sambonet Paderno Industrie, bicchiere Leonardo, canovaccio in vendita da 100FA. Indirizzi a pagina 6



UN CUORE DI FARINA SENZA GLUTINE

In rete le conoscono come Felix e Cappera, nella vita sono Olga ed Emanuela. Il loro **uncuoredifarina senzaglutine. blogspot.it** è una miniera di ricette, tutte rigorosamente senza glutine. Ci sono anche la pizza e persino il lievito madre gluten free, fatto solo con farina di riso, di mais sottile, olio, miele e acqua.



IN THE MOOD FOR...

Cosa c'è di più conviviale della pizza? Per questo Anna ama preparare la pasta e i condimenti senza fretta, godendosi le chiacchiere con gli amici che gusteranno la sua pizza. E chi non è a cena con l'allegra brigata? Si può rifare su **inthe moodforpies.blogspot.it.**

P@zzi per la pizza

GLI CHEF LA SCOPRONO E LA AMANO (PAG. 14) E IL WEB NON È DA MENO: IL PIATTO PIÙ CULT D'ITALIA È ANCHE ONLINE

di Barbara Roncarolo



LA PIZZA ART DI DOMENICO

Dietro alla pizzeria Bella Napoli di Shawlands in Scozia c'è lui, Domenico, pizzaiolo professionista di origini italiane pluripremiato e vincitore delle Olimpiadi e del Campionato mondiale della pizza. Per chi vuole scoprire cosa sia la Pizza Art basta andare sul suo **crolla.com**, dove sfilano pizze con i ritratti di celebri attori, musicisti, politici e scienziati, ben decorate fin nei minimi dettagli.

FANCY FACTORY

Umbro, grafico pubblicitario per mestiere e food blogger per passione, Alessandro tiene davvero al suo **fancyfactory.it:** è il luogo virtuale dove esprime le sue doti di cuoco amatoriale con competenze professionali come grafico e fotografo. E in più le sue ricette sono tradotte in inglese. Così anche chi non sa l'italiano può provare la sua pizza "grassa" umbra.





LA CASA DEL CONIGLIO BIANCO

Il punto di forza della pizza fatta in casa sta nella digeribilità e nella qualità delle materie prime, il resto lo fa il divertimento che si prova a cucinarla. Parola di Simona che sul suo **lacasa delconiglio bianco.com** non rinuncia all'abbinamento più classico delle serate in famiglia o tra amici di pizza e birra.

Bucatini con le sarde

PESCE AZZURRO E PROFUMATE ERBE DI CAMPO S'INCONTRANO IN UNO DEI PIÙ FAMOSI PIATTI SICILIANI

di Miriam Ferrari, in cucina Antonella Pavanello
foto di Michele Tabozzi, scelta del vino di Sandro Sangiorgi

Nel suo "Libro d'oro della cucina e dei vini Siciliani" Pino Correnti, scrittore, enogastronomo e storico della cucina siciliana, dedica ampio spazio alla "pasta cu li sardi" che definisce "...l'ideale delle paste del popolo siciliano, tanto che a chi ha ben mangiato o riscosso del denaro, a chi è lieto, si dice sorridendo: Ammuccamu (termine che in dialetto significa mangiare con gusto) pasta cu li sardi....". Si tratta infatti uno dei piatti in cui meglio si identifica la cucina siciliana che trova la sua matrice nell'influenza araba, soprattutto nell'evidente contrasto dolce salato, ma che sposa in un esaltante connubio anche tanti buoni sapori locali. Stando alla leggenda popolare si racconta che la ricetta fu proprio inventata da un ingegnoso cuoco arabo che pensò bene di sposare la modesta materia prima che offriva l'isola, erbe

> segue a pag. 26











LA PREPARAZIONE

PER 4 PERSONE

320 g di bucatini - 4 mazzetti di finocchietto selvatico - 400 g di sarde fresche - 2 bustine di zafferano - 1 cipolla - 1 cucchiaio di uvetta sultanina - 30 g di pinoli - 50 g di mandorle tostate a listarelle - 4 filetti di acciuga sotto sale - olio extravergine di oliva - sale - pepe

● **1** Eliminate le parti più dure del finocchietto, lavatelo, immergetelo in una pentola piena di acqua salata in ebollizione e cuocetelo per 15-20 minuti; scolatelo (tenete da parte l'acqua di cottura), lasciatelo intiepidire, strizzatelo e tritatelo grossolanamente. ● **2** Aprite le sarde per il lungo, poi staccate delicatamente la lisca centrale che verrà via insieme alla testa e alle interiora; lavate i pesci in abbondante acqua corrente e asciugateli con carta assorbente da cucina. ● **3** Scaldate un filo di olio in una padella e fatevi saltare rapidamente le sarde. ● **4** Ammorbidite l'uvetta in acqua tiepida. Dissalate sotto l'acqua corrente i filetti di acciuga e tagliateli a pezzetti. Tritate grossolanamente la cipolla, mettetela in un tegame, unite 1/2 dl di olio e fatela soffriggere finché sarà imbiondita. Dopo pochi minuti di cottura aggiungete alla salsa l'uvetta ben scolata dall'acqua, i pinoli, le acciughe e mescolate bene. ● **5** Unite al soffritto il finocchietto con un po' della sua acqua di cottura e mescolate ancora. Versate nella padella lo zafferano sciolto in poca acqua, coprite e continuate la cottura per circa 15 minuti, regolando di sale: dovrete ottenere una salsa densa e saporita. ● **6** Unite le sarde tenendone da parte alcune intere e cuocete ancora per una decina di minuti, mescolando spesso. Alla fine pepate e aggiungete ancora un filo di olio. ● **7** Riportate a ebollizione l'acqua dei finocchietti e immergetevi i bucatini. Versate 2 terzi del sugo alle sarde in una pirofila o un recipiente di coccio. ● **8** Scolate i bucatini al dente, trasferiteli nel recipiente, mescolate, coprite con la restante salsa e con le sarde intere tenute da parte e cospargete con le mandorle; passate in forno per pochi minuti e servite.









I SUGGERIMENTI DI SALE&PEPE

Vi segnaliamo alcuni ristoranti che propongono, tra le tante specialità, anche questo piatto.

CAICO
Via Nettuno 35, San Leone Agrigento, tel. 0922 412788
In questa trattoria trionfo della cucina di mare con i più tipici piatti siciliani, come le sarde a beccafico e la pasta con sarde.

LOCANDA DI TERRA
Via Crispi 34, Agrigento, tel. 0922 29742
Una vera istituzione in fatto di pesce, tra cui spiccano le sarde, irrinunciabile condimento di spaghetti e bucatini, ma anche gustose compagne di panelle e verdure di campo.

OSTERIA PARADISO
Via Serradifalco 23, Palermo, tel. 339 3322376
In questa mitica trattoria cittadina proposte semplici e veraci recitate a voce da patron Pippo; la pasta con le sarde è in duplice versione: col finocchietto e, fuori stagiione, con salsa al pomodoro.

TRATTORIA DEL PESCE FRESCO
Via Judica 22, Palermo, tel. 091 5079621.
Pesce freschissimo proveniente dal vicino mercato il Capo e in bella mostra all'interno del locale. Tra i piatti più tipici la pasta con sarde e finocchietto, ma anche con i riccio il nero di seppia.

> segue da pag. 24

selvatiche, pesce azzurro, olio d'oliva, con i più ricchi ingredienti arabi: zafferano, uvette e mandorle; risultato, uno straordinario mix di sapori con cui condire la pasta e accontentare l'appetito delle truppe saracene appena sbarcate in Sicilia. Si presume che il fatto sia avvenuto in estate, quando il mare offriva il migliore pesce azzurro e la campagna grande abbondanza di finocchietto selvatico giovane, tenero e profumato.

Specialità di stagione

Anche oggi la pasta con le sarde rimane un piatto tipicamente estivo che utilizza i suoi due ingredienti protagonisti, sarde e finocchietto, nel loro momento clou. Ma se è fondamentale una spesa oculata, che punti rigorosamente su prodotti di stagione, è importante anche seguire gli accorgimenti che consentano di ottenere un piatto al top. Del finocchietto vanno utilizzati i rametti più teneri e profumati, da tritare, dopo la lessatura, con un coltello o una mezzaluna, per mantenerne succhi e consistenza. L'acqua di cottura deve essere molto abbondante: servirà poi per cuocere la pasta ed è preferibile non diluirla con altra acqua per non disperdere il caratteristico profumo dell'erba aromatica. Le sarde, inutile dirlo, devono essere freschissime, perché le loro carni, piuttosto grasse, si alterano rapidamente. Meglio acquistarle intere, così si può controllare bene la freschezza, e pulirle aprendole "a linguata" come dicono i siciliani, ossia lasciandole unite per il dorso. Una parte deve cuocere con gli ingredienti previsti per salsa e l'irrinunciabile tocco di zafferano, che aggiunge colore e profumo, le altre, saltate in padella, andranno a guarnire il piatto, insieme alle mandorle tostate. Passaggio finale, pochi minuti in forno caldo, consigliato anche nella ricetta del Correnti, "...per ricevere la sontuosa "smaltatura" che fissando i profumi, esalterà al massimo i sapori...".

BERE GIUSTO
La pasta con le sarde offre una complessità mediterranea di rara bellezza e sollecita un vino dal carattere elegante e generoso che si chiama SP68, dal nome della strada provinciale lungo la quale si distendono le vigne ad alberello dell'agro di Vittoria, in provincia di Ragusa; è ottenuto dall'unione tra l'intenso Nero d'Avola e il leggiadro Frappato, una combinazione ideale per lasciare libera la vena aromatica del finocchietto e governare il denso confronto tra la sapidità del pesce e la dolcezza di uvetta e pinoli.





LA PAROLA ALL'ESPERTA
Risponde alle nostre curiosità la chef Donna Patricia (sopra, con un allievo americano), che organizza a Palermo, in collaborazione con Siciliandays, degustazioni e corsi di cucina siciliana (www.siciliandays.com)
Quali sono le zone della Sicilia in cui la pasta con le sarde è più popolare? Nella Sicilia Occidentale, da Cefalù ad Agrigento e nel Trapanese.
Secondo i gourmet siciliani qual è il formato di pasta più indicato per questo piatto? Il più tradizionali sono i bucatini, ma io uso anche i ''busiati'' o ''busiate'', una pasta casalinga tipica della zona del Trapanese, chiamata così perchè preparata utilizzando un ''buso'', ovvero un ferro da calza.
È vero che in Sicilia i bucatini si chiamano "pirciati"? È un vecchio termine oggi poco usato ma riportato alla memoria da Camilleri nei suoi romanzi.
La ricetta rientra nei suoi corsi di cucina? È uno dei piatti più apprezzati anche dai turisti stranieri, compresi gli spagnoli che di solito non amano molto l'abbinamento pasta-pesce. Lo preparo seguendo la ricetta tradizionale ma con una piccola variante: alla fine cospargo la pasta con mollica tostata di pane di Tumminia, una varietà di grano duro recentemente riscoperta nel trapanese.



Trota selvatica.

Quanto selvatica, lo decidi tu.



Cottura ventilata? A vapore? O la perfetta combinazione di entrambe? In Electrolux abbiamo oltre 90 anni di esperienza nel creare apparecchiature per i migliori chef d'Europa. E adesso stiamo portando nella tua cucina le stesse innovazioni che consentono a questi chef di realizzare le loro creazioni, croccanti fuori e morbide dentro. Con il nuovo forno Vaporex di Electrolux Rex, anche tu potrai combinare la cottura ventilata con il vapore per esaltare il sapore dei tuoi piatti preferiti. E aprirti un mondo di possibilità. Ora tocca a te.

Nuova Inspiration Range di Electrolux Rex.
Scopri le possibilità.

electrolux-rex.it/inspirationrange

Electrolux REX

Un dressing per l'insalata

IDEE CHIC IN CUI GUSTI E COLORI GIOCANO IN MODO SORPRENDENTE. ACCOMPAGNATE DA SALSE CHE NE ESALTANO IL TOCCO RAFFINATO

a cura di Alessandro Gnocchi, ricette di Alessandra Aavallone, foto di Stefania Giorgi, styling di Laura Mauceri, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi





Insalata croccante con germogli di porro, pag. 32

Piatto Arzberg, ciotole Maxwell&William, tovagliolo Society. Indirizzi a pagina 6

PANACHÉ DI POMODORI ALLO ZENZERO

PER 4 PERSONE
8 pomodori datterini rossi - 8 pomodori datterini gialli - 2 pomodori Marinda leggeremente acerbi - 2 pomodori neri - 1 pomodoro cuore di bue - qualche foglia di nasturzio - 1 cipollotto fine - 4 fettine di zenzero sbucciato - 1 cucchiaio di salsa di soia - 2 cucchiai di succo di limone - aceto - peperoncino in polvere - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Mondate e lavate il cipollotto, poi tagliatelo a julienne, affettando anche la parte verde più tenera; mettetelo a bagno in acqua e aceto per 10 minuti. Lavate i pomodori, poi tagliate a metà i datterini rossi, a rondelle i datterini gialli, a spicchi i Marinda e i pomodori neri, a tocchetti il cuore di bue.
● **2** Mescolate insieme i pomodori, salateli leggermente e distribuiteli nei piatti. Suddividete in ciascun piatto il cipollotto affettato e le foglie di nasturzio.
● **3** Tagliate le fettine di zenzero a piccoli dadini, emulsionate la salsa di soia con il succo di limone, lo zenzero, 3 cucchiai d'olio, regolate di sale e aggiungete un pizzico di peperoncino; poi condite l'insalata e servite.

FACILISSIMA ● Preparazione 15 minuti ● Cottura nessuna ● 145 cal/porzione





Piatto e ciotola Alessi, tovagliolo Society. Nell'altra pagina, piatto Livellara, bicchiere Bitossi. Indirizzi a pagina 6

INSALATA CROCCANTE CON GERMOGLI DI PORRO

PER 4 PERSONE
250 g di pomodori ciliegini - 100 g di feta - 1 cetriolo pelato - 1 falda di peperone giallo - 1 cuore di sedano - 3 zucchine piccole - 1 pesca gialla - 1 pesca bianca - 1 manciata di foglie di basilico - 30 g di germogli di porro - 1 limone piccolo - tabasco - olio extravergine d'oliva - sale - pepe nero in grani

● **1** Lavate e asciugate le verdure e la frutta. Tagliate i pomodori a metà, il sedano e la falda di peperone a tocchetti, le zucchine a rondelle e il cetriolo, le pesche e la feta a dadini.
● **2** Preparate una vinaigrette emulsionando con la frusta 5 cucchiai d'olio, il succo del limone, 1 cucchiaino di tabasco, 1/4 dei germogli di porro spezzettati, un pizzico di sale e una macinata di pepe.
● **3** Trasferite tutti gli ingredienti dell'insalata in una ciotola, conditela con la vinaigrette appena preparata e completate con le foglie di basilico e i germogli di porro rimasti.

FACILISSIMA ● Preparazione 15 ● Cottura nessuna ● 195 cal/porzione

DI PEPERONI ARROSTITI, FIORI DI ZUCCA, BELGA CON SALSA VERDE

PER 4 PERSONE
2 peperoni rossi - 2 cespi di indivia belga - 6 fiori di zucca - 1 mazzetto di erbe aromatiche (origano, basilico, menta) - 1/2 avocado maturo - 1/2 cetriolo - 1 piccolo cipollotto - olio extravergine d'oliva - sale - pepe nero

● **1** Abbrustolite i peperoni in forno a 250° finchè la buccia scurisce e si stacca dalla polpa; fateli riposare in un sacchetto di carta poi spellateli, eliminate i semi, tagliateli a julienne, trasferiteli in una ciotola e conditeli con sale e pepe. Tagliate a striscioline l'insalata belga e i fiori di zucca.
● **2** Frullate l'avocado, il cipollotto, il cetriolo con 2 cucchiai d'acqua e l'olio. Se la salsa risulta troppo densa alleggeritela aggiungendo un altro cucchiaio di acqua.
● **3** Regolate di sale e pepate, poi versate una cucchiaiata di salsa in ogni piatto. Condite i peperoni, l'indivia e i fiori di zucca con pochissimo olio, poi disponeteli sepratamente a striscioline sopra la salsa e guarnite con le erbe aromatiche sfogliate. Accompagnate con il resto della salsa a parte e servite.

FACILISSIMA ● Preparazione 30 + riposo ● Cottura 5 minuti ● 160 cal/porzione

TABOULÉ DI CETRIOLI E AVOCADO

PER 4 PERSONE
150 g di bulgur - 1,5 dl di succo di pompelmo - 1 cetriolo - 1 avocado - 1 mazzo di mizuna (insalata piccante) o rucola - 1/2 limone verde non trattato - 1 peperoncino rosso dolce - 1/2 peperoncino verde piccante - qualche stelo di erba cipollina - 3 cucchiai di aceto di vino bianco - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Diluite il succo di pompelmo con 1,5 dl d'acqua calda, bagnate il bulgur, coprite e lasciate gonfiare per circa 2 ore. Lavate e asciugate la mizuna, spezzettatela con le mani. Pulite il peperoncino rosso e quello verde, eliminando i semi e tagliateli a rondelle.
● **2** Mettete i peperoncini con l'aceto e 3 cucchiai di acqua nel bicchiere del frullatore a immersione e tritateli. Tritate l'erba cipollina. Preparate una vinaigrette emulsionando 4 cucchiai d'olio, i peperoncini tritati con il loro liquido, l'erba cipollina e 1 pizzico di sale.
● **3** Tagliate il cetriolo e l'avocado a dadini. Sgrante il bulgur con una forchetta, poi trasferitelo in una ciotola con il cetriolo, l'avocado, la mizuna spezzettata e qualche fettina sottile di limone verde e condite con la vinaigrette preparata.

FACILE ● Preparazione 15 minuti + riposo ● Cottura nessuna ● 325 cal/porzione





Taboulé di cetrioli e avocado

BERE GIUSTO
A parte il taboulé, nel quale avocado, pompelmo e il condimento di limone e aceto impediscono al vino di avvicinarsi (proviamo una morbida birra belga) la croccante e il panaché possono confrontarsi con un Rosato pugliese. Un Sylvaner appena aromatico sposa l'insalata di cipolle rosse e pure la versione con peperoni arrostiti, nella quale il vino della Valle Isarco tiene indivia e salsa verde.

Piatto Emile Henry, forchettina Sambonet. Indirizzi a pagina 6



Piatto fondo Livellara,
coppetta Alessi,
tovagliolo Society.
Indirizzi a pagina 6

INSALATA DI CIPOLLE ROSSE DOLCI E SALSICCIA

PER 4 PERSONE
250 g di salsiccia - 1 grossa cipolla di tropea - 1 cuore di lattuga - 1 cuore di lattuga a foglie di quercia - 8 perini ben maturi - 2 cucchiai di uvetta - qualche rametto di timo - 1/2 cucchiaino di zucchero di canna - aceto di vino bianco - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Eliminate la pelle della salsiccia, tagliatela a pezzetti e tenetela da parte. Lavate e asciugate le insalate. Affettate la cipolla, salatela leggermente e spruzzatela con 2 cucchiai di aceto di vino bianco. Mettete a bagno l'uvetta in acqua tiepida.
● **2** Immergete i perini per 30 secondi in acqua bollente salata, scolateli, raffreddateli sotto l'acqua, spellateli e tagliateli a dadini; trasferiteli in una ciotola, conditeli con 2 pizzichi di sale, lo zucchero, 1 cucchiaio di aceto, poi unite il timo spezzettato, mescolate e lasciate riposare per circa 15 minuti.
● **3** Condite il pomodoro con 2 cucchiai d'olio e distribuitene metà nei piatti singoli. Cuocete la salsiccia in padella senza condimenti, scuotendola spesso e facendola dorare su tutti i lati. Spezzate le insalate con le mani, mescolatele con la cipolla e l'uvetta ben strizzata, unitevi la salsiccia calda e distribuite tutto nei piatti sopra il pomodoro. Servite con la salsa di pomodoro rimasta a parte

FACILE ● Preparazione 20 minuti + riposo ● Cottura 5 minuti ● 275 cal/porzione

Total.
Lo yogurt a regola d’arte.

REPUBLIC



È uno yogurt come nessun altro. **L’autentico yogurt greco** colato, preparato alla perfezione da FAGE con tanto buon latte di mucca e fermenti lattici vivi, senza aggiungere nient’altro. Naturale al 100%, denso e cremoso, Total **è un vero jolly in cucina**. Gustosissimo da solo, oppure con frutta, miele, cereali. Come ingrediente stuzzicante di salse e insalate, al posto della panna o in tutte le ricette che la vostra fantasia vi suggerisce, rivela qualità che vi lasceranno a bocca aperta!



FAGEItalia

www.italia.fage.eu

Gusto e Design: da Coin è stata una ***festa!***

2



SI È CONCLUSO IL TOUR DI SALE&PEPE E GRAZIA CASA NEGLI STORE COIN. L'EVENTO HA RICHIAMATO UNA GRANDE PARTECIPAZIONE DI APPASSIONATI DI FOOD E HOME DECORATION

1



L'abbinamento è stato molto invitante a giudicare dalle numerosissime presenze agli appuntamenti con Sale&Pepe e Coincasa in 4 negozi Coin: a Napoli, a Genova e a Roma, sia nel negozio di San Giovanni che nel nuovissimo Coin Excelsior di via Cola di Rienzo inaugurato ad aprile e che ospita la selezione Eat's delle eccellenze enogastronomiche italiane e internazionali e uno spazio di Cargo.
Ad animare gli eventi e a stimolare le attese dei presenti, oltre alle consulenze della stylist di GraziaCasa, gli showcooking degli chef della Scuola di cucina di Sale&Pepe che in ogni negozio hanno realizzato due ricette tipiche della città ospitante.
Un'occasione doppiamente ghiotta per i presenti perché hanno non solo potuto degustare i piatti preparati dagli chef, accompagnandoli con birre di produttori locali e ottimi vini, ma anche rubare i loro "segreti" durante la preparazione.
Inoltre, la presenza degli esperti di GraziaCasa ha arricchito gli eventi illustrando tutte le nuove tendenze per le tavole di design direttamente dal FuoriSalone di Milano appena concluso.

3



4



5



Foto 1: foto di gruppo con lo chef Roberto Maurizio nello store Coin Excelsior di Roma via Cola di Rienzo **Foto 2:** un particolare della collezione per la tavola estate 2014 di Coincasa **Foto 3:** uno dei piatti preparati durante lo showcooking nello store Coin di Genova **Foto 4:** l'allestimento della tavola curato dalla stylist di GraziaCasa **Foto 5:** lo chef Roberto Maurizio nel corner dedicato a Eat's nello store Coin Excelsior di Roma via Cola di Rienzo

Foto di: Lodovico Colli di Felizzano Ph. | Photo courtesy Fasten Seat Belt

Pastéis dé bacalhau

DORATE E ANCORA CALDE, CROCCANTI DAL CUORE MORBIDO, QUESTE POLPETTINE DI PESCE SONO TENTAZIONI IRRESISTIBILI

di Francesca Tagliabue, in cucina Livia Sala, foto di Maurizio Lodi, styling Laura Cereda

In Portogallo queste polpette, cibo semplice e popolano, sono fonte di una polemica scherzosa sul nome: al centro e al sud del paese, in particolare a Lisbona, sono conosciute come pastéis dé bacalhau, letteralmente pasticcini di baccalà; al nord e in Brasile, ex-colonia portoghese, li definiscono bolinhos de bacalhau, cioè palline, mentre nelle Antille francesi sono noti con il nome di Accras de morue, frittelle di merluzzo. Anche la loro origine è oggetto di disputa, sebbene sembra che i più si trovino d'accordo sull'antica provincia di Minho, dove pare si preparassero queste polpette per i pellegrini nei giorni di festa. In realtà questo piatto è talmente apprezzato

> segue a pag. 38



Azulejos in vendita da Shop Saman. Indirizzi a pagina 6

> segue da pag. 37

e gustoso che trascende confini geografici e classi sociali: lo si trova nelle taverne portoghesi, dai baracchini di street food, in tavola nelle case come pure nei ristoranti di lusso.
La prima traccia scritta dei pastéis de bacalhau risale al 1841, quando il Visconte de Vilarinho de S.Romão pubblicò la sua "Arte do Cozinheiro e do Copeiro" (L'arte del cuoco e del maggiordomo). La ricetta era simile alle già esistenti pataniscas, cioè frittelle. Il piatto si diffuse e divenne subito molto popolare: si moltiplicarono le ricette, anche con variazioni: tra le tante, la storia gastronomica ricorda le pastelinhos de bacalhau e le pastelinhos fritos de bacalhau à holandeza, queste ultime con formaggio grattugiato, entrambe apparse su "Arte de Cozinha" di João da Mata nel 1876. Ma la ricetta che più assomiglia ai pastéis di oggi è il bacalhau em bolos enfolados, merluzzo in palle arrotolate, citato nel "Tratado de Cozinha e Copa" di Carlos Bandeira de Melo nel 1904 che l'ufficiale dell'esercito portoghese scrisse con lo pseudonimo Carlos Bento da Maia, con il consiglio di friggerle in olio di oliva. Oggi in Brasile sotto il nome di bolinhos si può incontrare anche un piatto simile: si tratta di panzerottini di pastella farciti con un ripieno di baccalà e altri ingredienti e poi fritti.



UN PESCE ANTICO CHE VIENE DAL NORD

Ma com'è successo che un pesce di terre lontane come il merluzzo sia arrivato a conquistare le tavole e i palati portoghesi, fino al punto che pare ci siano nella cucina nazionale ben 365 ricette, una per ogni giorno dell'anno, con il baccalà tra gli ingredienti? La sua presenza è così radicata nella cultura gastronomica del paese che viene servito come il piatto principale del pranzo di Natale.
La storia del bacalhau risale in realtà al 15° secolo, quando iniziarono le grandi scoperte oltreoceano dei portoghesi. Con la scoperta di pescosissimi banchi di grossi merluzzi al largo delle coste di Terranova, dal 1497 il baccalà divenne componente fissa della dieta della marina portoghese. Il merluzzo, una volta essiccato e salato, grazie al bassissimo livello di grassi, si conservava per anni nella stiva delle navi. Oggi, gran parte del merluzzo consumato in Portogallo è importato dalla Norvegia, ma viene salato ed essiccato localmente.

POLPETTE DI BACCALÀ (PORTOGALLO)

PER CIRCA 24 CROCCHETTE
700 g di patate - 500 g baccalà già ammollato - 2 cipolle bianche piccole - 2 spicchi d'aglio spellati - 1 uovo + 1 tuorlo - 1 foglia di alloro - 1 ciuffo di prezzemolo fresco - farina - olio di semi di arachidi per friggere - sale - pepe nero in grani

● **1** Anche se il baccalà è già ammollato, disponetelo in una bacinella sotto acqua fredda corrente a filo per 12 ore, cambiando l'acqua per 3-4 volte. Sgocciolatelo e asciugatelo. Tastate la polpa e togliete eventuali lische rimaste con la pinzetta. Eliminate la pelle facendoci scorrere sotto la lama di un coltello ben affilato.
● **2** Sbucciate una cipolla, lasciandola intera. Mettete il baccalà con la foglia di alloro, la cipolla sbucciata e i grani di pepe in una casseruola e aggiungete sufficiente acqua da coprire bene il tutto (non salate). Portate a bollore e fate cuocere per 2-3 minuti. Sgocciolate il baccalà e fatelo intiepidire; sminuzzatelo bene con la forchetta.
● **3** Lessate le patate. Una volta cotte, scolatele e fatele intiepidire. Sbucciatele e schiacciatele con lo schiacciapatate. Unite alla purea il baccalà sminuzzato, la cipolla rimasta, sbucciata e tritata finemente, e il prezzemolo tritato con l'aglio; amalgamate bene il tutto. Regolate di sale e incorporate l'uovo al composto; per ultimo aggiungete il tuorlo. Il composto deve risultare compatto e abbastanza asciutto. Con il composto ottenuto formate delle crocchette ovali (tipo quenelle); passatele in un velo di farina.
● **4** Scaldate abbondante olio di semi di arachidi in una padella a bordi alti. Tuffate le crocchette nell'olio bollente e friggetele a fuoco medio per 3-4 minuti, girandole. Sgocciolatele con il mestolo forato (o il ragno) e trasferitele su carta assorbente. Procedete in questo modo fino a esaurire gli ingredienti, facendo attenzione a non far abbassare la temperatura dell'olio. Servite i pastéis caldi o tiepidi.




Foxy
Cartapaglia
RACCOMANDATA PER IL FRITTO

Il salame

PERFETTO CON UN PANINO CROCCANTE, IN CUCINA ARRICCHISCE RIPIENI, SUGHI E MOLTO ALTRO. COME INSEGNA LA TRADIZIONE

a cura di Alessandro Gnocchi, testi di Mariarosa Schiaffino, ricette di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro/Alkèmia, styling di Stefania Aledi

Morbido come il ciaùscolo o sodo come la corallina, a grana minuta come il salame Milano o a occhio aperto come il toscano, profumato all'aglio o rosso di peperoncino, ma sempre sapido e goloso, il salame è popolare per definizione. La sua forma agile, persino tascabile, il taglio facile anche per i meno esperti, la conservazione casalinga senza problemi lo rendono sempre pronto e disponibile in diverse occasioni. In caso di picnic, spuntino o festa improvvisata non c'è soluzione migliore di uno o due salami da affettare e distribuire in allegria. Pane, focacce o grissini fanno compagnia alle fette che si prendono con le dita… ma l'ideale è imbottire una michetta o uno sfilatino croccante e goderseli con gusto e naso. Abbinamenti classici? Salame e fichi oppure salame e fave fresche. E in cucina? Idee interessanti vengono dalla tradizione popolare regionale. Una volta nelle case contadine non c'era spesso la carne, ma il salame di solito in cantina non mancava, così se ne usava quel tanto che bastava ad arricchire ripieni, intingoli, sughi con un tocco goloso, che ricordava la carne.

> segue a pag. 43





Troccoli con felino, briciole e cipollotto,
pag. 42

Tavolo e posata 100FA, amricana e tovagliolo Marina C, piatto Caterina von Weiss, pavimento Laminam.
Nell'altra pagina, tavolo e coltello 100FA, tagliere Caterina von Weiss.
Indirizzi a pagina 6.



Cuscus con cacciatorino e melone

TROCCOLI CON FELINO, BRICIOLE E CIPOLLOTTO

PER 4 PERSONE
500 g di troccoli freschi - 100 g di salame tipo felino - 1 cipollotto - 50 g di mollica di pane di Altamura fresco - 1 mazzetto di prezzemolo - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Mondate il cipollotto, eliminate la parte verde terminale, lavatelo, asciugatelo e tagliatelo a tocchetti, poi frullatelo in un mixer con la mollica.
● **2** Private il salame della pelle, tagliatelo a fette sottili e poi a striscioline. Mondate il prezzemolo, lavatelo, asciugatelo e tritate grossolanamente le foglie.
● **3** Portate a ebollizione abbondante acqua salata e fatevi cuocere al dente la pasta. Intanto, scaldate 4 cucchiai d'olio in una padella, unitevi la mollica e il cipollotto e tostateli su fiamma media fino a quando la mollica diventa croccante. Levate dal fuoco, unite il salame, il prezzemolo e la pasta, poi mescolate e servite.

FACILE
● **Preparazione 10 minuti**
● **Cottura 15 minuti** ● **510 cal/porzione**

CUSCUS CON CACCIATORINO E MELONE

PER 4 PERSONE
250 g di cuscus - 3 dl di brodo vegetale - 150 g di salame cacciatorino - 1/2 melone - 1 cipollotto - 1 mazzetto di prezzemolo - olio extravergine d'oliva - sale - pepe nero

● **1** Portate a ebollizione il brodo. Trasferite il cuscus in una ciotola, bagnatelo con il brodo bollente e lasciatelo gonfiare per 10 minuti.
● **2** Sgranate il cuscus i rebbi di una forchetta e conditelo con 4 cucchiai d'olio, una presa di sale, macinata di pepe e una manciata di foglie di prezzemolo lavate e tritate.
● **3** Pulite il melone e tagliatelo a dadini, mondate e lavate il cipollotto, poi e tagliatelo a fettine sottili. Riducete a dadini il salame. Mescolate tutti gli ingredienti con il cuscus, lasciate riposare per circa 30 minuti in luogo fresco e servite.

FACILISSIMA
● **Preparazione 15 minuti + il riposo**
● **Cottura 5 minuti** ● **440 cal/porzione**

SFOGLIATINE ALLO STROLGHINO

PER 4 PERSONE
1 confezione di pasta sfoglia fresca da 240g - 100 g di strolghino (salame di culatello) - 50 g di edamer - 10 di pomodorini ciliegia - 1 cucchiaio di capperi sotto sale - olio extravergine d'oliva

● **1** Sciacquate i capperi, metteteli a mollo in una ciotola con acqua tiepida per 10 minuti, scolateli, sciacquateli nuovamente, asciugateli e frullateli con 2 cucchiai d'olio fino a ottenere una pasta omogenea.
● **2** Tagliate la sfoglia in dischetti di 5 cm di diametro; disponete su ognuno 1 puntina di pesto di capperi, poi aggiungete 1 fettina di salame e premete per farla affondare nella pasta. Tagliate l'edamer in dischetti e tagliate i pomodorini a metà.
● **3** Cuocete le sfogliatine in forno a 180° per 10 minuti, poi disponete su ciascuna 1 rondella di formaggio e 1/2 pomodorino e terminate la cottura per altri 5 minuti. Servitele tiepide.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti**
● **Cottura 15 minuti** ● **420 cal/porzione**

> *segue da pag.40*

In queste pagine si trovano tre i dee creative, ma si ottengono risultati sorprendenti seguendo la cucina territoriale. In Piemonte, il salame entra negli agnolotti, nel ragù di carne, nella frittata rognosa, ricetta che si ritrova anche in Friuli e Veneto e che deve il nome ai bozzi che il grasso del salame provoca cuocendo. La panissa, il risotto di Vercelli, e la paniscia di Novara, molto simile, accolgono con il riso e i fagioli, pezzetti di salam d'la duja, conservato sotto strutto. A Napoli il salame entra nei tortani, tipiche torte rustiche ripiene di varie bontà. Fettine di salame a pasta morbida stanno bene nella farcia di uno strudel con spinaci, funghi e ricotta, sempre perfetta nei ripieni. Anche la patata, a fettine, tocchetti o in purè, si accorda col salame. Per finire, un consiglio semplicissimo: se avete un fondo di cacciatorino, guardatevi bene dal buttarlo, unitelo alla minestra di fagioli o di farro o alle zuppe di pane.



Sfogliatine allo strolghino

Alzata Caterina von Weiss, americana Marina C. Nell'altra pagina, piatto Caterina von Weiss, tavolo e posatra 100FA. tovagliolo Marina C, pavimento Laminam. Indirizzi a pagina 6

Cooking Chef Kenwood il tuttofare in cucina

POTETE USARLO PER TRITARE, MONTARE, IMPASTARE, FRULLARE, MA ANCHE PER CUCINARE. BASTA IMPOSTARE TEMPERATURA E VELOCITÀ DI MESCOLAMENTO E LUI LAVORA AL VOSTRO POSTO



UN FUORICLASSE GASTRONOMICO

Cooking Chef è uno strumento innovativo, che vi fa risparmiare tempo e fatica, con risultati sorprendenti. Avrete a che fare con uno chef che trita, monta, sminuzza, frulla, grattugia e che cuoce, anche al vapore, rosola e brasa, facendo tutto da solo.



STENDE LA PASTA

Impastate 400 g di farina e 4 uova con il gancio impastatore; poi passatela, poca alla volta, nella sfogliatrice, partendo dalla tacca più larga e stringendo sempre, fino alla penultima tacca.



CUOCE RAGÙ E BRASATI

Preparate il soffritto con gli aromi prescelti, poi unite le carni, mescolando con l'utensile per mescolare. Versate il vino, fatelo evaporare; poi portate a cottura a bassa temperatura.



GRATTUGIA

Il tagliaverdure a rulli è un utile optional perché, con i suoi cilindri, vi taglia verdure, formaggi, frutta secca, cioccolato, ecc. E ha un apposito rullo per grattugiare il formaggio.

Seguici su Facebook
http://www.facebook.com/KenwoodClubItalia

CROSTATA DI FROLLA AGLI AMARETTI CON CREMA FRANGIPANE E PESCHE

PER 4 PERSONE
Per la pasta frolla: 300 g di farina 00 - 100 g di amaretti secchi - 120 g di zucchero - 180 g di burro freddo - 2 tuorli - 1 uovo - 1 cucchiaino di lievito per dolci - 1 pizzico di sale
Per il ripieno: 700 g di pesche noci (nettarine) - zucchero per caramellare - 50 g di farina - 2,5 dl di latte - 1 uovo - 2 tuorli - 45 g di burro - 4 cucchiai di zucchero semolato - 3 cucchiai di zucchero a velo - 100 g di mandorle sgusciate e non pelate - 1/2 limone - 3 cucchiai di rum

● **1** Sbriciolate gli amaretti secchi nel Food Processor di Cooking Chef Kenwood. Passate al setaccio il lievito per dolci.
● **2** Per la frolla, mettete il burro freddo a pezzetti, la farina e gli amaretti nella ciotola di Cooking Chef Kenwood e lavorate con la Frusta K. Impastate a più riprese, per ottenere un composto sbriciolato. Unite lo zucchero e incorporate i tuorli, 1 alla volta, l'uovo, il sale e il lievito e impastate, fino a ottenere una palla di pasta. Avvolgetela in pellicola e mettetela in frigo per 1 ora. Stendete la frolla a 1/2 cm di spessore e trasferitela in uno stampo di 28 cm di diametro, foderato con carta da forno bagnata e strizzata. Bucherellate il fondo, coprite con altra carta da forno e legumi secchi e infornate a 180°C per 25 minuti.
● **3** Frullate nel Tritatutto di Cooking Chef Kenwood le mandorle con 1 cucchiaio di zucchero semolato.
● **4** Aggiungete l'uovo, i tuorli e lo zucchero rimasto e montate con la Frusta a filo di Cooking Chef Kenwood. Incorporate 50 g di farina e le mandorle e versate a filo il latte, continuando a montare.
● **5** Montate la Frusta gommata per alte temperature e fate addensare la crema dopo aver impostato Cooking Chef a 90° e velocità di mescolamento (2) . Spegnete e incorporate il burro e il liquore. Versate la crema nel guscio di pasta e infornate ancora per 15 minuti.
● **6** Tagliate a spicchietti sottili le pesche noci con la buccia e irrorateli con metà del succo di limone. Fate caramellare 5-6 cucchiai di zucchero con qualche goccia di succo di limone e poca acqua nella ciotola di Cooking Chef Kenwood montato con il Gancio con spatola a spirale, velocità di mescolamento (1) e a 100° di temperatura. Quando lo zucchero sarà ambrato, unite le pesche e cuocetele per qualche minuto. Decorate la torta con le pesche e, a piacere, con mandorle a lamelle e poco zucchero a velo.





Dinner in piscina

VERDURE CROCCANTI, MOZZARELLINE, CROSTACEI: UN MENU FRESCO E STUZZICANTE PER UNA SERATA TRA AMICI MOLTO EASY E MOLTO CHIC. DALL'APERITIVO AL BAGNO DI MEZZANOTTE...

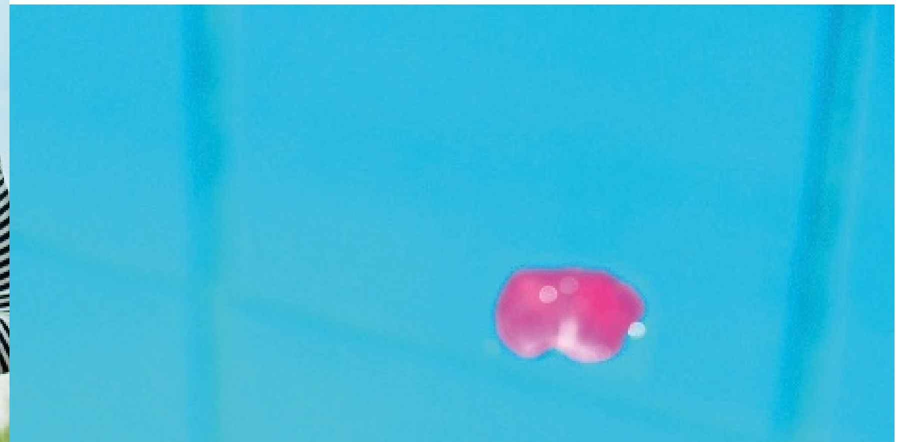
testo di Cristiana Cassé, servizio di Fulvia Carmagnini, foto di Claudio Tajoli, ricette di Alessandra Avallone, ha collaborato Anna Montoldi, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi



ANGURIA FROZEN COCKTAIL

Tagliate a dadi 2 kg di polpa di anguria, eliminando i semi. Mettetela in un vassoio e surgelatela per 8 ore. Quindi frullatela con 3 dl di rum, 4 dl di succo di arancia, 1 dl di liquore all'arancia, 2-3 cucchiai di zucchero, 1/2 dl di succo di lime o di limone. Versate il cocktail nei bicchieri e guarnite con cubetti di anguria e fettine di lime.







Forse le vacanze vere e proprie non sono ancora iniziate, forse si tratta solo di un weekend, ma l'atmosfera di una cena a bordo piscina è la stessa di un lungo viaggio. Se nelle domeniche d'inverno è difficile dimenticare che il giorno dopo sarà di nuovo lunedì, il clima estivo regala invece la suggestione di sentirsi subito "lontani". Soprattutto con la complicità di un fresco specchio d'acqua che proietta la mente verso i bagni in mare che presto verranno. Un momento magico da passare tra chiacchiere e cose buone.

Il menu si articola su portate sfiziose e chic, ricche di verdure ed elementi croccanti, con tocchi ora rustici ora etnici. Tante piccole goloserie da gustare in ordine sparso che precedono una sorprendente main course a base di pesce. Nulla vieta, data la spensieratezza della situazione, di aprire le danze piuttosto presto, come in una lunga merenda sinoira: ovvero quell'uso piemontese, nato dalla tradizione contadina, di cominciare a mangiare già nel tardo pomeriggio sconfinando poi nell'ora di cena. Un percorso da godere a passo lento e da propiziare con un inebriante aperitivo: una base di rum, frullato con anguria congelata e succhi di agrumi, che regala immediatamente il necessario distacco dalla quotidianità.

> segue a pag. 48



Piatti frutta bianchi Wedgwood distr. da B. Morone, piatti da portata Bitossi Home, tovaglioli Fazzini, posate Alessi, t-shirt a righe Casa Abitata, filo con le lucine da De Padova. Nella pagina a fianco, ciotola e caraffa Bitossi Home, bicchieri Iittala da Janelli & Volpi. Indirizzi a pag. 6

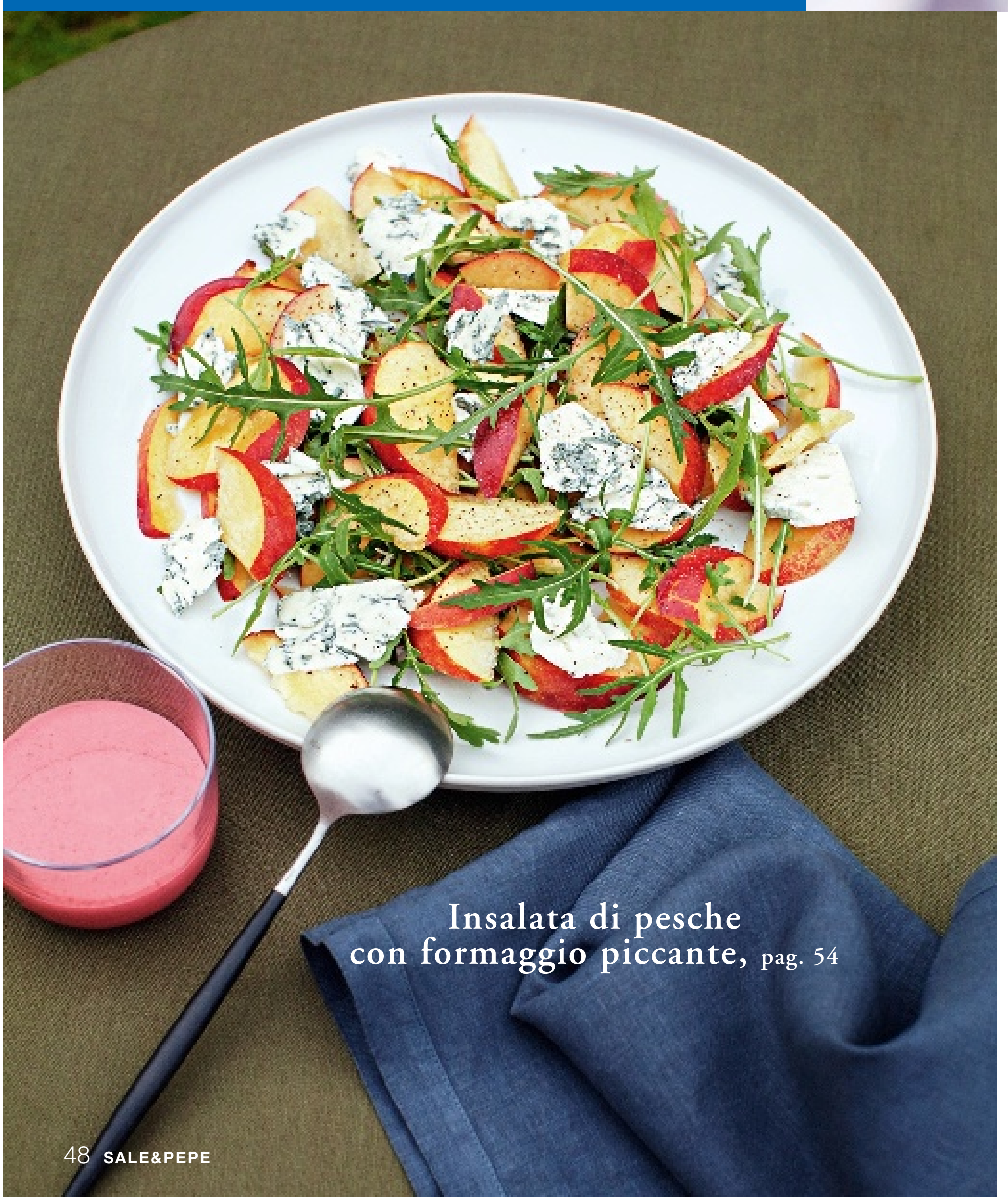
> *segue da pag. 47*

Su una tavola allestita in modo allegro e chic al tempo stesso, che richiama lo stile provenzale, fa il suo ingresso un vassoio colmo di perini ripieni: leggermente appassiti in forno sono farciti con un croccante mix saltato in padella a base di cipollotto, briciole di pane, uvetta, semi di zucca e di girasole tritati. Un insieme davvero stuzzicante, che fa pensare alla Sicilia ma anche a certi sapori magrebini e che si esalta se profumato, ancora caldo, con foglie di basilico.
Mentre un amico accende qualche candelina per riscaldare la luce fredda dell'imbrunire, i perini ripieni scompaiono misteriosamente lasciando spazio a un'insalata con quella classe rustico-chic che è propria delle campagne francesi: pesche, rucola, gorgonzola piccante (o roquefort) e pinoli tostati in padella, il tutto da condire con una densa vinaigrette arricchita da prugne tritate. Dolce, salato, amaro, acido, piccante; ci sono tutti i sapori fondamentali in questo piatto freschissimo che dà soddisfazione piena al palato e gode di un equilibrio gustativo perfetto.

> *segue a pag. 50*



Pomodori con crumble di frutti misti, pag. 54



Insalata di pesche con formaggio piccante, pag. 54



BERE GIUSTO
Il menu offre una virtuosa coincidenza tra terra e mare, così il pensiero va alla Falanghina del Sannio Beneventano che, se interpretata col desiderio di far emergere il suo carattere intenso e generoso, si addentra nella sequenza dei piatti e coglie le peculiarità di ciascun ingrediente. Contribuendo a fondere la tenerezza della bufala, delle pesche e dei pomodori con le sensazioni piccanti, senza perdere contatto con la carnosità dei crostacei e dei molluschi.



Tovaglia e tovaglioli Fazzini, ciotoline con decoro blu Herend distr. da B.Morone, ciotola nero-blu da Trend-House, ciotola grigio-verde da Jannelli & Volpi, posate e bicchieri Alessi, portacandele Ikea. Nella pagina a fianco, piatti Bitossi Home, cucchiaio Cutipol distr. da B. Morone, tovagliolo da Cargo. Indirizzi a pagina 6



Peperoncini fritti con la bufala pag. 54

TO: STEFANIA GIOR





Piattini bianchi Wedgwood e piattino con decoro blu Herend (entrambi distr. da B. Morone), piatto giallo Bitossi Home. Nella pagina a fianco, piatti viola Bitossi Home. Indirizzi a pag. 6

> segue da pag. 48

Una terza entrata super fragrante cattura l'attenzione di tutti. Divinamente golosi e altrettanto semplici da preparare, ecco i peperoncini verdi fritti. Scottati nell'olio bollente, conditi con limone, menta e sale in fiocchi, sono serviti a spiedino con suadenti mozzarelline di bufala. Una dedica ai sapori della Campania che precede di poco il trionfale ingresso della portata di pesce, cucinato nella cataplana: una pentola della tradizione portoghese formata da due semisfere che si chiudono ermeticamente. Un tipo di cottura che ricorda quella al forno, ma che mantiene i succhi come quella al vapore. È ideale per la nostra ricetta, fatta di un misto di crostacei, molluschi, pesci in tranci e patate con una vellutata crema di peperoni. Per raccogliere il godurioso intingolo, si presta, anche più del pane, del semplice riso bollito riso.

> segue a pag. 53



Cataplana di pesce misto, pag. 54







Il prodotto **n° 1**
più venduto in farmacia
per **smagliature**
e **cicatrici***



"Ho letto di Bio-Oil® su una rivista e ho deciso di provarlo.
Stavo usando altri due prodotti, entrambi costosi.
Avevo la sensazione che stessero funzionando, ma poi ho provato
Bio-Oil® e… oh, mio Dio! Lo sto usando sulle braccia,
sulle mani, sul décolleté, sul collo e su tutto il viso:
il tono e il colorito della mia pelle adesso sono sorprendenti.
Avevo due cicatrici sul viso, che ora si notano di meno,
e il colorito della mia pelle si è uniformato - non avevo
realizzato che fosse irregolare fino a quando non è cambiato.
Ho detto a mio marito che mi sarei fatta il bagno con Bio-Oil®!
(Ho addirittura ordinato in farmacia 5 confezioni per paura
che si spargesse la voce e che potesse finire il prodotto)."
Roberta Rose

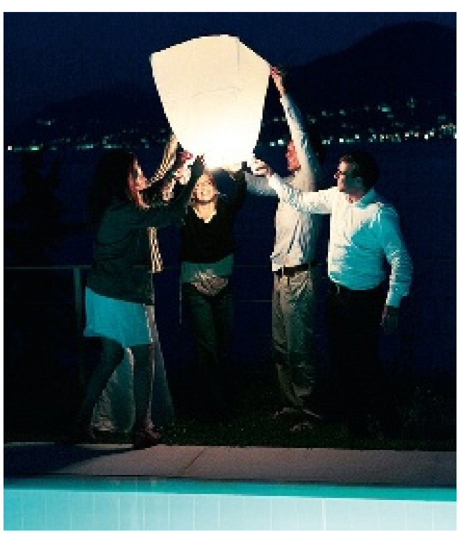
Bio-Oil® è lo specialista nel trattamento della pelle formulato per aiutare a migliorare l'aspetto delle cicatrici, delle smagliature e il colorito della pelle non uniforme. La sua formulazione unica, a base di oli naturali e vitamine, contiene l'innovativo ingrediente PurCellin Oil™, ed è efficace anche contro l'invecchiamento e la disidratazione della pelle.
Informazioni dettagliate sul prodotto e sui risultati degli studi clinici sono disponibili su www.bio-oil.com.
Bio-Oil® è disponibile in farmacia e parafarmacia al prezzo raccomandato di €11,95 per il formato da 60 ml e €19,95 per il formato da 125 ml.
I risultati individuali sono variabili.

*Fonte Dati: IMS Dataview, Sellout Volumi, MAT Agosto 2013. Mkt ricostruito. Dettagli disponibili su chefaro.it.



Vassoio verde da Trend-House, bicchieri, posate e caffettiera Alessi, tovagliolo in lino Fazzini. Indirizzi a pagina 6

AFFOGATO AL TIRAMISÙ
Dividete in 8 bicchieri, tipo tumbler alto, 250 g di savoiardi spezzati a metà, 400 g di gelato alla crema e 400 g di gelato al caffè. Irrorate ogni porzione con 2-3 cucchiai di caffè, rifinite con 1 cucchiaio di panna montata e spolverizzate con poco cacao amaro.



> *segue da pag. 50*

Una tentazione al caffè

Si chiacchiera, si fanno due passi in giardino, ed ecco che arriva il dessert, golosissimo, da gustare dove si vuole, a bordo piscina o seduti sulla sdraio, in barba alle regole di etichetta. La filosofia è quella del tiramisù ma la sostanza è, se possibile, ancora più golosa. Oltre agli immancabili savoiardi imbevuti con il caffè, oltre al tocco di cacao amaro, questa tentazione pasticciera è arricchita con la panna e ben due gusti di gelato (crema e caffè). Un dolce di semplicissima esecuzione, da preparare al momento e da replicare velocemente tutte le volte che si vuole. A questo punto, la serata è ancora giovane, un po' di musica e buon un calice di vino sono la degna conclusione. Senza dimenticare il bagno di mezzanotte...

POMODORI CON CRUMBLE DI FRUTTI MISTI

PER 6 PERSONE
12 pomodori perini - 2 rametti di basilico - un rametto di rosmarino - 1 cucchiaio di semi di zucca - 1 cucchiaio di semi di girasole - 1/2 cucchiaio di uvetta bionda - 1 cucchiaio di briciole di pane (o di grissino) - 1 piccolo cipollotto - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Tagliate a metà i pomodori, salateli, rovesciateli su un foglio di carta da cucina e lasciateli riposare per 15 minuti. Intanto, tritate il rosmarino e il basilico.
● **2** Trasferite i pomodori in una teglia con la parte tagliata verso l'alto, conditeli con un filo d'olio e il battuto di erbe e cuoceteli sotto il grill del forno per 15 minuti.
● **3** Sminuzzate l'uvetta e i semi di zucca e di girasole. Saltate in padella il cipollotto tritato con 2 cucchiai di olio, poi salate, unite le briciole di pane e il mix di uvetta e semi e fate tostare il crumble per qualche istante. Distribuitelo sui pomodori e cuocete il tutto altri 2 minuti sotto il gril del forno. Servite tiepido o freddo.

FACILISSIMA
● **Preparazione 20 minuti**
● **Cottura 20 minuti ● 70 cal/porzione**

INSALATA DI PESCHE CON FORMAGGIO PICCANTE

PER 6 PERSONE
2 grosse pesche noci - 1 prugna matura ma soda - 1 mazzo di rucola - 4 cucchiai di pinoli - 150 g di gorgonzola piccante - aceto di sherry - olio extra vergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Tostate i pinoli in un padellino antiaderente, senza grassi. Lavate e asciugate la rucola. Tritate finemente la prugna. Emulsionate con una forchetta 2 cucchiai di aceto, 4-5 di olio, sale e pepe. Mescolate la vinaigrette ottenuta con il battuto di prugna.
● **2** Tagliate a fettine le pesche, unitele alla rucola e completate con il formaggio a scaglie e i pinoli. Irrorate con il condimento preparato e servite.

FACILISSIMA
● **Preparazione 20 minuti**
● **Cottura 1 minuto ● 205 cal/porzione**

PEPERONCINI FRITTI CON LA BUFALA

PER 6 PERSONE
12 bocconcini di mozzarella di bufala - 12 peperoncini verdi dolci - 1/2 limone - un mazzetto di menta - olio extra vergine d'oliva - sale in fiocchi

● **1** Friggete i peperoncini in padella con un dito di olio, sgocciolateli e fateli asciugare su carta da cucina. Conditeli con succo di limone, foglie di menta e sale in fiocchi.
● **2** Tagliate a metà i bocconcini di mozzarella e i peperoncini e serviteli con stecchini di legno.

FACILISSIMA
● **Preparazione 15 minuti**
● **Cottura 10 minuti ● 260 cal/porzione**

CATAPLANA DI PESCE MISTO

PER 8 PERSONE
per la salsa di peperoni: 6 peperoncini rossi dolci - 4 spicchi di aglio - olio extra vergine d'oliva - sale
per il brodo: 1 cipolla - 1 spicchio di aglio - 8 filetti di acciuga sott'olio - 2 pelati - 2 dl di vino bianco - 1 bustina di zafferano - 1 dl di brodo di pesce - 1 foglia di alloro - olio extra vergine d'oliva - sale
per Il pesce: 1/2 cipolla - 1 spicchio di aglio - 1 grossa patata lessata a fette - 8 gamberoni - 4 piccole seppie - 1 kg di cozze - 1 mazzetto di prezzemolo - 8 piccoli tranci di pesce bianco (grongo, spada, pescatrice) - olio extra vergine d'oliva - sale - pepe in grani

● **1** Per la salsa: cuocete i peperoni sulla griglia e frullateli con l'aglio, 2 prese di sale e qualche cucchiaio di olio extravergine.
● **2** Per il brodo: soffriggete la cipolla tritata e l'aglio schiacciato in 2-3 cucchiai di olio, unite 1 cucchiaio di salsa di peperoni, lo zafferano, l'alloro e i filetti di acciuga sminuzzati; cuocete per 1 minuto e poi unite i pelati spezzettati. Dopo 3 minuti, bagnate con il brodo e il vino bianco e proseguite la cottura per 20 minuti.
● **3** Per il pesce: scaldate 4 cucchiai di olio nella cataplana (una pentola di rame formata da 2 mezze sfere), soffriggetevi la cipolla affettata con l'aglio, aggiungete la salsa di peperoni rimasta e mescolate per 2 minuti. Distribuite sul fondo della pentola le fette di patata, coprite con il pesce in tranci leggermente salato e le seppie divise in 4 pezzi, irrorate con un mestolo di brodo, chiudete la cataplana e cuocete 5 minuti.
● **4** Aprite la pentola, aggiungete i gamberi, le cozze, il resto del brodo, il prezzemolo tritato e profumate con una macinata di pepe. Richiudete e proseguite la cottura per 5 minuti. Lasciate riposare la cataplana 10 minuti prima di servire. Se vi piace, accompagnate con riso bollito.

MEDIA
● **Preparazione 30 minuti**
● **Cottura 1 ora ● 230 cal/porzione**

Coni gusto boccioli

UN CENTROTAVOLA FRESCO E LEGGIADRO PER ARREDARE CON STILE IL SALOTTO DI INIZIO ESTATE

a cura di Silvia Bombelli, realizzazionne Antonella Pavanello, foto Francesca Moscheni



1



2



3



PREPARAZIONE ED ESECUZIONE

occorrente: 2 grossi coni da gelato - 2 coni si spugna per fioristi - 1 rotolo o fogli di alluminio - 1 grossa ortensia rosa - 2 rametti di roselline ramificate fucsia - 2 green trick - 2 rami di panicum - 4 rametti di edera variegata

● **1** Immergete i coni di spugna in una bacinella piena d'acqua e quando sono bagnati sgocciolateli e tagliateli nella misura dei coni da gelato. Avvolgeteli bene nell'alluminio in modo che non bagnino la cialda e infilateli nei coni.
● **2** Dividete l'ortensia in più parti e separate le roselline accorciando i gambi. Infilate i ciuffi di ortensia, le roselline e i green trick nella spugna alternando l'altezza e i colori in modo da formare una composizione armoniosa in ogni cono. Completate ogni composizione con qualche ciuffo di panicum e con dei rametti di edera variegata, che farete scendere verso l'esterno per movimentare la composizione.
● **3** Offrite i coni fioriti come dono ad un'amica oppure posizionateli su un supporto da gelati come centrotavola per un invito speciale.

Peperoni dolci

CONSIGLI E ASTUZIE PER SCEGLIERE, PREPARARE, FARCIRE E CONSERVARE QUESTI GUSTOSI PROTAGONISTI DELL'ESTATE

di Miriam Ferrari, in cucina Livia Sala, foto di Maurizio Lodi, stiling Laura Cereda





1



2



3

AL MERCATO

● Tra le varietà più diffuse sui nostri mercati spiccano: il Braidese di Cuneo, giallo o rosso, di forma tendente al quadrato ma un po' irregolare (foto 1), il Quadrato d'Asti, sempre giallo o rosso, dalla polpa dolce e carnosa, diviso in 4 lobi (foto 2), il Lungo Marconi, verde o rosso, della lunghezza fino a 20-22 cm, diviso in 3 lobi (foto 3). Al momento dell'acquisto un buon peperone deve presentarsi con pelle lucida e tesa, essere "pesante" e privo di ammaccature, soprattutto vicino al picciolo.

PREPARATELI COSÌ

● Se dovete servirli in insalata o cuocerli in padella, incideteli con la punta di un coltellino intorno al picciolo (foto 1), poi estraete il picciolo con il torsolo, a cui sono attaccati i semi (foto 2), quindi eliminate le nervature bianche (foto 3) e tagliateli a falde più o meno sottili, secondo la ricetta. Se li dovete farcire, tagliate la calotta superiore con il picciolo a circa 3 quarti di altezza ed eliminate torsolo, semi e nervature sia dalla calotta sia dalla parte sottostante.



1



2



3



1



2



3

PELARLI IN TRE MOSSE

● Se volete eliminare la pelle dei peperoni, potete passarli in forno a 200° per una decina di minuti, poi chiuderli in un sacchetto di carta: il vapore interno faciliterà il distacco della pelle (foto 1). Un altro sistema consiste nel passare rapidamente i peperoni sulla fiamma diretta fino a bruciacchiare la pelle (foto 2), poi sfregarli con un telo per toglierla. Se invece preferite pelarli da crudo usate un pelapatate passandolo dall'alto in basso con mano leggera (foto 3).





INVOLTINI AI CAPRINI E TONNO

● **1** Pelate, pulite e tagliate a larghe falde 4 peperoni gialli carnosi. Mescolate 2 caprini freschi con 80 g di tonno sott'olio tritato, 1 cucchiaino di capperi sott'aceto, 3 filetti di acciughe, poco prezzemolo, qualche stelo di erba cipollina, tutto tritato. Distribuite un po' del composto al centro di ogni falda di peperone.

● **2** Arrotolate i peperoni formando degli involtini, legateli con uno stelo di erba cipollina, sistemateli su un vassoio, conditeli con un filo d'olio emulsionato con succo e qualche scorzetta di limone.

SCODELLINE CON CARNE E SALSICCIA

● **1** Mescolate 200 g di salsiccia con 150 g di carne di manzo tritata, 1 uovo, una manciata di parmigiano reggiano, la mollica di un panino ammorbidita nel latte e strizzata, un trito di aglio e basilico, sale e pepe. Tagliate via le calottine superiori a 4 peperoni e tenetele da parte.

● **2** Eliminate dall'interno dei peperoni semi e nervature, farciteli con il composto, conditeli con un filo di olio, sistemateli con le calottine su una placca foderata con carta da forno; cuoceteli a 180° per 25-30 minuti e serviteli con le loro calottina.









PEPERONI RIPIENI DI VERDURE

● **1** Incidete nel senso della lunghezza 4 peperoni lunghi, puliteli dei semi lasciando il picciolo. Saltate in padella con poco olio 2 fette di pane casereccio a cubetti; fuori dal fuoco mescolatevi la polpa di 2 pomodori tritata, 1 cucchiaio di grana grattugiato e 3 fette di melanzana e di zucchina grigliate a dadini.

● **2** Distribuite il composto nei peperoni, conditeli con un filo d'olio, copriteli con un foglio di alluminio e cuoceteli in forno a 180° per 20-25 minuti. Qualche minuto prima di sfornarli togliete l'alluminio e lasciateli dorare in superficie.

DOSI PER 4-6 PERSONE

PER CONSERVARLI BENE

• IN FRIGORIFERO Eliminate eventuali piccole ammaccature con un coltellino e chiudete i peperoni in sacchetti microforati; temperatura consigliata: 8-10°. Si mantengono bene per 5-6 giorni. Si possono conservare anche giù puliti e tagliati a falde: in questo caso vanno riposti in un contenitore da frigorifero a chiusura ermetica e il tempo di conservazione si riduce a un paio di giorni.

• NEL CONGELATORE Tagliate i peperoni a falde, scottateli in acqua bollente salata per un minuto, scolateli, immergeteli subito in acqua fredda, asciugateli con carta da cucina e suddivideteli in sacchetti da freezer, preferibilmente in dosi monopasto. Premete i sacchetti per far uscire l'aria (oppure utilizzate l'apposito aspiratore per il sottovuoto), sigillateli e passateli nel congelatore regolato sul superfreddo. Temperatura consigliata: per la congelazione -25°, per la successiva conservazione -18°. Si scongelano direttamente in padella.



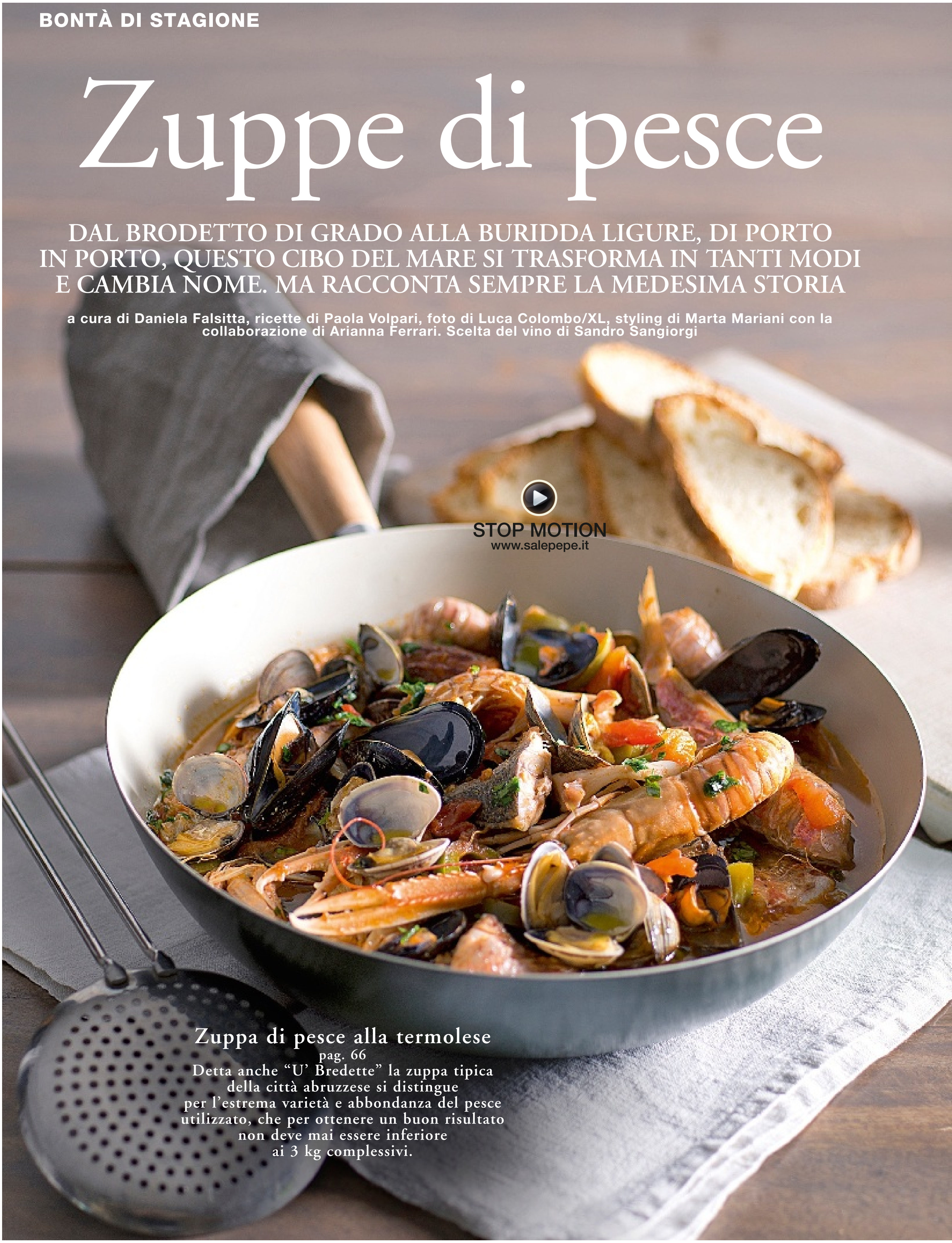
In tutto il servizio
ceramiche di Licia Martelli
Indirizzi a pagina 6

NEL PROSSIMO NUMERO: I POMODORI

Zuppe di pesce

DAL BRODETTO DI GRADO ALLA BURIDDA LIGURE, DI PORTO IN PORTO, QUESTO CIBO DEL MARE SI TRASFORMA IN TANTI MODI E CAMBIA NOME. MA RACCONTA SEMPRE LA MEDESIMA STORIA

a cura di Daniela Falsitta, ricette di Paola Volpari, foto di Luca Colombo/XL, styling di Marta Mariani con la collaborazione di Arianna Ferrari. Scelta del vino di Sandro Sangiorgi



STOP MOTION
www.salepepe.it

Zuppa di pesce alla termolese
pag. 66
Detta anche "U' Bredette" la zuppa tipica della città abruzzese si distingue per l'estrema varietà e abbondanza del pesce utilizzato, che per ottenere un buon risultato non deve mai essere inferiore ai 3 kg complessivi.



Brodetto alla gradese

pag. 66

Preparato con un misto di pesci locali o unicamente con il rombo soffritti con abbondante aglio, il "boreto alla graisana" ha un retrogusto di aceto che ben si stempera con la polenta bianca che di norma lo accompagna.

Piatto Zara Home, tovagliolo Blanc MariClò, tagliere e ciotola con la polenta Madame Gioia Home, forchetta Mepra, rami Sia Home Fashion. Nella pagina accanto: tovagliolo La Fabbrica del Lino, ciotola Asa, pentola Casanova, tavolo Blanc MariClò. Indirizzi a pagina 6.

Asciutta o brodosa non importa, mista o "mono ingrediente" nemmeno: se c'è un piatto che lega ogni luogo della costa italiana è sicuramente lei: la zuppa di pesce. Che un piatto solo non è, ma una concatenazione di decine di ricette, ciascuna proposta in infinite varianti, praticamente quante erano le comunità di pescatori lungo la penisola e le specie ittiche che arrivavano più frequentemente nelle loro cucine. La zuppa infatti nasce per utilizzare gli avanzi invenduti della giornata, è il piatto che consentiva a chi viveva di mare di sfruttare ciò che restava del bottino delle barche: il pesce meno pregiato, gli esemplari troppo piccoli per essere appetibili. Scorfano, palombo, grongo, gallinella, rana pescatrice, molluschi e mitili, anguille e tanti altri finivano in pentola ogni sera e, grazie alle ingegnose varianti della ricetta, ne sortivano con un valore moltiplicato. In cambio, chiedevano dimestichezza e rapidità nelle operazioni di squamatura, rimozione delle lische e delle interiora, tutte abilità che alle mogli dei pescatori non mancavano e di cui oggi possiamo fare a meno con la complicità di un pescivendolo di fiducia. Indispensabile per una preparazione ideale era poi la capacità di suddividere le specie in base ai tempi di cottura così da poterle inserire nel tegame in giusta successione poiché il pesce che entra a far parte di una zuppa non deve scomparire e liquefarsi nel brodo, ma farsi sentire in bocca anche quando le sue carni sono più tenere e di rapida cottura. Volendo disegnare una geografia del sapore, la zuppa del nordest è caratterizzata dal gusto dell'anguilla, la ligure da quello del baccalà, il centro Italia dà spazio ai molluschi, mentre il sud si distingue per le zuppe monopesce. Una letteratura a parte è quella che disquisisce del nome: sulla costa Adriatica la zuppa è solo "brodetto"; per i toscani si dice "caciucco" ed è battaglia tra campanili per stabilire il corretto numero di "c" tra la prima e la seconda sillaba, mentre in Liguria si tratta quasi sempre di una gustosa "buridda". *D.F.*



Buridda (Liguria)
pag. 66
Oltre alla versione con baccalà proposta in questo servizio, la zuppa ligure viene spesso preparata con triglie e coda di rospo, oppure con solo grongo. Caratteristica è sempre la presenza dell'acciuga che va dosata in base ai pesci utilizzati.

Tovaglietta americana Asa, tovaglioli La Fabbrica del Lino. Nella pagina accanto: tovaglietta Kasanova, runner Zara Home, bicchiere Madame Gioia Home, piatto Mikasa distr. Livellara. Indirizzi a pagina 6.



Caciucco alla viareggina

pag. 67

La paternità di questa ricca zuppa di pesce è da sempre contesa tra Livorno e la città versigliese. La versione viareggina è un po' più delicata e aromatica dell'altra, tanto che lo stesso Artusi la definì "un caciucco più leggero".

Zuppa di aragosta (Sardegna)

pag. 67

La regina dei crostacei è sempre stata una preda tipica della pesca sarda, tanto da figurare in ricette di origine popolare. Per realizzare la zuppa a costi contenuti oggi potete ricorrere agli esemplari più piccoli o al prodotto surgelato.



Piatto Villa d'Este Home Tivoli, tovagliolo Madame Gioia Home. Nella pagina accanto: americane rotonde Zara Home, ciotole Madame Gioia Home, piatti Villa d'Este Home Tivoli, rami Sia Home Fashion, tovagliolo Kasanova, brocca Livellare. Indirizzi a pagina 6.



BERE GIUSTO

L'origine delle zuppe suggerisce anche quella dei vini: ecco infatti che il Friulano delle Grave affronta senza timore l'intensità del brodetto gradese e della sua anguilla; la carnosa maturità della zuppa di Termoli si confronta con la suadenza del Greco molisano; il caciucco offre il suo generoso condimento alla corposità flessibile del Montecarlo bianco; la sapidità della Buridda merita la stoffa densa del Pigato; alle telline dedichiamo la freschezza sbarazzina di un bianco della Costiera amalfitana, mentre la ricchezza della zuppa di aragosta evoca il gusto vellutato di un rosso come il Monica di Sardegna.

Zuppa di telline (Napoli)

pag. 67

Nell'Italia delle zuppe di pesce, l'area partenopea è caratterizzata dall'uso dei frutti di mare, tanto che le pescherie napoletane vendono il kit già pronto per cucinare la zuppa di cozze con friselle incluse. In questo servizio trovate la versione con le telline, la più delicata.



ZUPPA DI PESCE ALLA TERMOLESE

PER 6 PERSONE
2 kg di pesce per zuppa già pulito (scorfani, gallinelle, cicale, scampi, merluzzetti, triglie, orate, calamari) - 500 g di vongole - 500 g di cozze - 800 g di pomodori maturi - 1 piccolo peperone verde - 1 spicchio d'aglio - prezzemolo - 2 filoncini di pane - 1 dl di vino bianco secco - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Lavate le vongole e lasciatele spurgare in acqua salata per un'ora. Sbollentate i pomodori, spellateli e tagliateli a filetti; mondate il peperone e tagliatelo a listarelle. Riunite gli ortaggi in un tegame con 5 cucchiai d'olio e l'aglio e fate cuocere per 15 minuti.
● **2** Tagliate a pezzi i pesci più grandi e riducete le sacche dei calamari a listarelle. Mettete sul fondo di un largo tegame metà del sugo preparato, sistematevi sopra i pesci cominciando da quelli a polpa più soda e dalle cicale, unite ancora un po' di sugo e 3 dl d'acqua calda, cuocete per 15 minuti e, infine, aggiungete le triglie e gli scampi. Versate il sugo rimasto, coprite il tegame e proseguite la cottura per altri 8-10 minuti unendo ancora un po' d'acqua calda se necessario.
● **3** Lavate le cozze; risciacquate le vongole e fate aprire tutti i molluschi a fuoco vivo in un largo tegame con il vino, scolatele e filtrate il liquido di cottura. Aggiungete il liquido alla zuppa e proseguite la cottura per 10 minuti.
● **4** Regolate di sale la zuppa e completatela con le vongole, le cozze, abbondante prezzemolo tritato e pepe. Servite con fettine di pane abbrustolito.

MEDIA
● Preparazione 40 minuti + riposo ● Cottura 35 minuti ● 345 cal/porzione



BRODETTO ALLA GRADESE

PER 6 PERSONE
600 g di pescatrice - 600 g di spigola - 600 g di orata - 300 g di anguilla - 1 cipolla - 4 spicchi d'aglio - 1 dl di aceto bianco - prezzemolo - 6 cucchiai di olio extravergine d'oliva - sale - pepe nero in grani

● **1** Pulite la spigola e l'orata, eliminate le interiora dall'anguilla e strofinatela con il sale grosso per togliere la parte viscida della pelle, lavate bene tutti i pesci e tagliateli in tranci da 4 cm.
● **2** Fate leggermente rosolare la cipolla tritata in un grande tegame con 3 cucchiai d'olio e gli spicchi d'aglio sbucciati. Eliminate questi ultimi, unite i tranci di anguilla e 2 dl d'acqua calda; proseguite la cottura a fuoco moderato per 20 minuti unendo ancora un po' d'acqua calda se necessario.
● **3** Fate rosolare il resto del pesce in un altro largo tegame con l'olio rimasto, unite l'aceto e fatelo evaporare a fuoco vivace, versate 1 dl d'acqua e proseguite la cottura per 10 minuti.
● **4** Trasferite il pesce nel tegame con l'anguilla, salate e unite 5-6 grani di pepe pestati grossolanamente, coprite con 3 dl d'acqua bollente e proseguite la cottura per 15 minuti a fuoco moderato e, infine, aggiungete il prezzemolo tritato. Servite, se vi piace, con polenta di farina bianca.

FACILE
● Preparazione 25 minuti ● Cottura 40 minuti ● 520 cal/porzione



BURIDDA LIGURE

PER 6 PERSONE
800 g di baccalà dissalato e ammollato - 2 acciughe sotto sale sfilettate - 2 pomodori maturi e sodi - una cipolla - 80 g di olive taggiasche - 25 g di capperi dissalati - 30 g di pinoli - 1,5 dl di vino bianco secco - 2 spicchi d'aglio - una foglia di alloro - prezzemolo - pane casareccio - origano - 1 l di latte - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Lavate il baccalà, privatelo della pelle, tagliatelo a tocchi e mettetelo a bagno nel latte per almeno 4 ore. Sbucciate e tritate la cipolla, fatela rosolare in un largo tegame con 6 cucchiai d'olio e uno spicchio d'aglio sbucciato e privato del germoglio, quindi eliminatelo e unite i capperi, i pinoli, le olive, i pomodori lavati, asciugati e tagliati a tocchetti e le acciughe tritate con abbondante prezzemolo.
● **2** Bagnate il tutto con il vino, fatelo in buona parte evaporare a fuoco vivace e proseguite la cottura per 10 minuti a fuoco moderato, quindi aggiungete il baccalà scolato dal latte, l'alloro e 2 dl di acqua calda, coprite il tegame e proseguite la cottura per altri 20 minuti unendo ancora un po' d'acqua calda nel caso fosse necessario.
● **3** Trascorso il tempo indicato, regolate la buridda di sale, pepatela a piacere e servitela con il pane tagliato a fette, tostato, sfregato con l'aglio rimasto e insaporito con un po' di origano e un filo di olio.

FACILE
● Preparazione 15 minuti +riposo ● Cottura 35 minuti ● 305 cal/porzione



CACIUCCO ALLA VIAREGGINA

PER 6 PERSONE
2 kg di pesce e molluschi puliti (gallinelle, palombo o gattuccio, tracina, scorfano, cicale, sugarelli, triglie, seppie, moscardini, polpo) - 600 g di pelati - 2 cucchiai di concentrato di pomodoro - una cipolla - 3 dl di vino rosso - 4 spicchi d'aglio - peperoncino piccante fresco - 4 foglie di salvia - prezzemolo - pane toscano - 6 cucchiai d'olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Tagliate a pezzi i pesci più grandi e riducete a listerelle i molluschi.
● **2** Tritate la cipolla con la salvia, unite l'aglio sbucciato e schiacciato; fate rosolare la metà del trito con metà olio. Unite le seppie, i moscardini e il polpo, fateli insaporire per qualche minuto e sfumateli a fuoco vivace con la metà del vino, aggiungete la metà dei pelati, una macinata di pepe e il concentrato diluito con 1 l d'acqua calda. Proseguite la cottura per 50 minuti unendo acqua calda se necessario.
● **3** In un secondo tegame rosolate l'altra metà del trito con l'olio rimasto, i pelati restanti e fateli insaporire; unite il vino avanzato, 1 l d'acqua e un po' di peperoncino tritato, portate a ebollizione, aggiungete tutti i pesci rimasti e cuocete per altri 10-15 minuti.
● **4** Unite ai pesci i molluschi con il loro sugo, aggiungete un ciuffo di prezzemolo tritato, regolate di sale e servite il caciucco con fette di pane toscano tostate.

MEDIA
● **Preparazione 35 minuti** ● **Cottura 50 minuti** ● **345 cal/porzione**



ZUPPA DI ARAGOSTA SARDA

PER 6 PERSONE
2 aragoste del peso di circa 500-600 g cadauna - una cipolla - 600 g di pomodori maturi - 1,5 dl di vino bianco secco - prezzemolo - uno spicchio di aglio - timo - alloro - origano - pane casareccio - 6 cucchiai d'olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Lavate le aragoste, asciugatele e, con un robusto coltello affilato, tagliate le chele vicino agli occhi, dividete la testa in due parti e tagliate la coda a fette di un paio di centimetri.
● **2** Sbucciate l'aglio e privatelo dell'eventuale germoglio, lavate le erbe aromatiche (escluso l'origano) e sbollentate per qualche minuto i pomodori, quindi scolateli, spellateli, privateli dei semi e tagliateli a dadini.
● **3** Fate rosolare nell'olio per qualche istante i pezzi d'aragosta in un largo tegame poi unitevi l'aglio, l'alloro, 2-3 rametti di timo e un pizzico di origano, bagnate con il vino e lasciatelo in parte evaporare a fuoco vivace.
● **4** Aggiungete alla preparazione i pomodori, regolate di sale, unite una macinata di pepe, 400 ml d'acqua calda, e portate a ebollizione, quindi coprite il tegame e proseguite la cottura per circa 15-20 minuti unendo altra acqua calda se fosse necessario. A fine cottura eliminate l'aglio e l'alloro, regolate di sale e pepate.
● **5** Abbrustolite le fette di pane, tagliatele a quadrati e sistematele nei piatti fondi; distribuitevi sopra la zuppa calda, una spolverata di prezzemolo tritato e servite.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti** ● **Cottura 30 minuti** ● **195 cal/porzione**



ZUPPA DI TELLINE NAPOLETANA

PER 6 PERSONE
1,6 kg di telline pulite - 600 g di pesce da zuppa pulito (scorfani, tracine, gallinella) - una cipolla - una carota - una costa di sedano - un mazzetto di erbe aromatiche (rosmarino, alloro, basilico, maggiorana, timo) - prezzemolo - 2 spicchi d'aglio - 5 friselle - 6 cucchiai d'olio extravergine d'oliva - sale - pepe nero in grani

● **1** In un tegame largo fate rosolare leggermente l'aglio sbucciato con 4 cucchiai d'olio, unite le telline e fatele aprire mescolando e togliendole dal fuoco man mano che si aprono.
● **2** Sgusciate quasi tutte le telline e tenete da parte sia l'acqua che i gusci. Mettete in un tegame la verdura a pezzi, il mazzetto aromatico, i gusci delle telline, il pesce, 2,5 l d'acqua fredda, poco sale e qualche grano di pepe. Portate a ebollizione l'acqua ed eliminate la schiuma appena si forma, abbassate la fiamma e proseguite la cottura per 30-35 minuti, infine filtrate il brodo ottenuto e regolatelo di sale.
● **3** Filtrate l'acqua delle telline e fatevi scaldare i molluschi con il prezzemolo tritato. Spezzettate le friselle e distribuitele nelle ciotole, versatevi sopra il brodo caldo, le telline con il loro liquido, l'olio rimasto e una macinata di pepe. Guarnite con le telline nel guscio tenute da parte.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti + riposo** ● **Cottura 40 minuti** ● **220 cal/porzione**

Stasera ceniamo in spiaggia

DOPO IL TRAMONTO GLI STABILIMENTI BALNEARI SI TRASFORMANO IN RISTORANTI DI QUALITÀ DOVE GUSTARE UNA RAFFINATA CUCINA DI MARE

servizio di Paola Mancuso, in cucina Claudia Compagni, foto di Alkèmia, stylist Stefania Aledi







Sopra e qui accanto, il meraviglioso affaccio del ristorante Lido del Faro, a Punta Carena (Capri). In basso, la spiaggia attrezzata e l'interno del Bagno Ristorante Gilda, a Forte dei Marmi (Lucca). A sinistra, le tavole direttamente sulla sabbia del Club Fantini, a Cervia-Milano Marittima (Ravenna).





Gustare piatti di pesce freschissimo è tutta un'altra cosa se si è a due passi dal mare, con il rumore delle onde che si infrangono sulla battigia e l'aria che profuma di salsedine. Magari con i piedi nudi sulla sabbia, meglio ancora se al calar del sole. Non tramonta, invece, la tendenza dei ristoranti "pieds dans l'eau", spesso stabilimenti balneari che affiancano a spiagge super attrezzate una cucina di livello: a pranzo, piatti invitanti al posto di insalatone miste e fritture; a cena, specialità marinare degne di gourmet esigenti. Sul litorale di Cervia, per tutta l'estate i vacanzieri possono contare sull'iniziativa "spiaggia aperta di sera": circa 200 stabilimenti ogni mercoledì aprono le loro cucine con menu a tema e iniziative. Tra questi, il Fantini Club, dove nel 1984 si è tenuto il primo torneo ufficiale di beach volley in Europa - quest'anno festeggia il trentennale con una festa dall'1 al 3 agosto - ha in programma un calendario fitto di eventi, soprattutto a vocazione sportiva, ma anche beach party come la Notte Rosa (il 4 luglio). Non mancano una spa e il Ristorantino, che offre piatti di pesce anche in spiaggia: dalle sarde dell'Adriatico marinate agli gnocchi alle triglie.

I vacanzieri che alle attività sportive preferiscono spettacoli e concerti puntano alla costa toscana, dove a Marina di Pietrasanta il parco La Versiliana ospita il festival con lo stesso nome (15 luglio - 23 agosto, www.laversilianafestival.it). Nella vicina Forte dei Marmi, mondana e chic, il Bagno Gilda è un elegante stabilimento attrezzato con cabine in legno e tende che ricordano i ruggenti anni Venti. A pranzo, si possono gustare specialità di pesce all'ombra delle proprie tende o nella veranda sul mare. L'atmosfera si fa magica al tramonto, quando si cena in spiaggia a lume di candela: dal calamaretto locale ripieno di patate ai ravioli di branzino, al pesce in guazzetto.

> *segue a pag. 71*



Tagliatelle verdi con seppioline e crema di peperoni

Ricetta fornita da Bagno Ristorante Gilda, Forte dei Marmi (Lu) pag. 70

TAGLIATELLE VERDI CON SEPPIOLINE E CREMA DI PEPERONI

PER 4 PERSONE
500 g di farina + quella per la lavorazione - 100 g di spinaci lessati - 4 uova - 300 g di seppie fresche pulite - 2 peperoni rossi - 1 piccola cipolla - 2 spicchi d'aglio - 1 piccola patata - peperoncino - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Raccogliete la farina sulla spianatoia con un pizzico di sale, fate la fontana, sgusciatevi al centro le uova, unite gli spinaci frullati e impastate fino a ottenere una pasta liscia e soda. Lasciatela riposare per circa un'ora.
● **2** Riprendete la pasta, stendetela in una sfoglia sottile 1 mm e, aiutandovi con un coltello affilato, ricavate le tagliatelle di forma irregolare; allargatele sulla spianatoia infarinata.
● **3** Sbucciate la cipolla, 1 spicchio d'aglio e la patata. Tagliateli molto fini e soffriggeteli in una padella con 3 cucchiai d'olio. Unite i peperoni puliti e tagliati a tocchetti, poca acqua e stufate a fuoco basso per circa un'ora. Quindi frullate il tutto fino a ottenere una crema omogenea.
● **4** Scaldate poco olio in una padella e soffriggetevi l'aglio rimasto e un pizzico di peperoncino; aggiungetevi le seppie tagliate a listarelle sottili. Nel frattempo, portate a ebollizione abbondante acqua salata, cuocetevi le tagliatelle (circa 2 minuti), poi scolatele, trasferitele nella padella con le seppie, regolate di sale, pepate e saltatele per qualche istante.
● **5** Stendete sul fondo dei piatti singoli una cucchiaiata della crema di peperoni preparata, raccogliete pasta e condimento con un forchettone e adagiateli sulla crema.

FACILE
● **Preparazione 1 ora** ● **Cottura 1 ora e 30 minuti** ● **700 cal/porzione**

POLPO SU CROSTONE DI PATATE E MINI STRUDEL DI RICOTTA

PER 4 PERSONE
600 g di polpo pulito - 400 g di patate - 50 g di pomodori secchi sott'olio - 50 g di olive nere denocciolate - misticanza - 50 g di burro - 1 foglio di pasta fillo - 50 g di ricotta di bufala - 1 uovo - pesto - olio extravergine d'oliva - sale - pepe bianco e rosa

● **1** Cuocete il polpo a vapore per circa 20 minuti, scolatelo e raffreddatelo in acqua e ghiaccio. Lessate le patate, pelatele, schiacciatele, unitevi i pomodori a julienne, le olive tagliate sottili, il burro fuso, sale, pepe bianco e mescolate. Con un coppapasta, formate 4 tortini di 2 cm di spessore e 8 cm di diametro e rosolateli in una padella antiaderente con poco olio.
● **2** Tagliate i tentacoli del polpo a metà nel senso della lunghezza e cuoteteli alla griglia (dovranno risultare croccanti). Pulite la misticanza e conditela con un filo d'olio, sale e pepe rosa.
● **3** Separate il tuorlo dall'albume, sbattete leggermente quest'ultimo e spennellatelo sulla pasta fillo stesa e tagliata in 4 rettangoli. Mescolate la ricotta con il tuorlo rimasto, sale, pepe bianco e trasferitela in una tasca da pasticciere. Stendete un filo del composto alla base dei rettangoli di pasta, avvolgeteli su se stessi, chiudeteli e friggeteli nell'olio caldo.
● **4** Disponete nei piatti i crostoni di patate, sovrapponetevi il polpo alternato alla misticanza e lo strudel di ricotta. Completate con qualche goccia di pesto e servite.

FACILE
● **Preparazione 45 minuti** ● **Cottura 1 ora** ● **510 cal/porzione**



Polpo su crostone di patate e mini strudel di ricotta
ricetta fornita da Lido del Faro, Anacapri (Na)

MAZZANCOLLE AL SALE DOLCE DI CERVIA E PINZIMONIO

PER 4 PERSONE
20 mazzancolle - 60 g di carote 60 g di cetrioli - 60 g peperoni misti (rossi e gialli) - 2 cipollotti - 8 ravanelli - olio extravergine d'oliva - sale di Cervia a grana grossa

● **1** Raschiate le carote, pulite i cipollotti e spuntate i cetrioli e i ravanelli; lavateli, asciugateli e riduceteli a rondelle. Pulite i peperoni e tagliateli a listarelle. Distribuite il pinzimonio nei piatti individuali.
● **2** Rosolate a fuoco medio le mazzancolle per 3 minuti in una padella antiaderente con poco olio; giratele, abbassate la fiamma, cospargetele con una generosa manciata di sale e proseguite la cottura per 5 minuti.
● **3** Appoggiare le mazzancolle sul pinzimonio, cospargetelo con parte del liquido di cottura e servite.

FACILISSIMA
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 10 minuti** ● **130 cal/porzione**



Mazzancolle al sale dolce di Cervia e pinzimonio

Ricetta fornita da Fantini Club, Cervia (Ra)

In queste pagine: piatti Rosenthal Studio-Line, Blue Side Emotional Design. Easy Day colelzione Ellade; posate Ittala, Alessi; tovaglioli plum-handmadedesign; pesci decoro Caterina Von Weiss; tovaglietta, Zara Home. Indirizzi a pag. 6

> segue da pag. 69

Altro tramonto che toglie il fiato è quello che si gode da Punta Carena, il promontorio a sud ovest dell'isola di Capri. Qui, su terrazze di roccia affacciate su un mare turchese, Lido del Faro (raggiungibile anche con la barca) è uno stabilimento di charme immerso nella natura silenziosa di Anacapri, che anche quest'anno ha ottenuto la Bandiera Blu, riconoscimento che premia mare cristallino e adeguatezza dei servizi. Al Lido ci si può rilassare nella piscina di acqua di mare con idromassaggio ricavata da una conca naturale della roccia o abbronzarsi su terrazzini privati. Per poi gustare i piatti di mare dello chef Marco Russo e una strepitosa torta anacaprese (al limone), con lo sguardo sull'ultimo raggio di sole che scompare dietro l'orizzonte infuocato. Come sottofondo, niente violini. Solo la musica delle onde contro gli scogli.

GLI INDIRIZZI

Fantini Club, lungomare G. Deledda 182, Cervia-Milano Marittima (Ravenna), www.fantiniclub.it

Bagno Ristorante Gilda, via Arenile 85, Forte dei Marmi (Lucca), www.gildafortedeimarmi.it

Lido del Faro restaurant & bathing, Loc. Punta Carena, Anacapri, Isola di Capri (Napoli), www.lidofaro.com



Irresistibili spiedini

SUCCULENTI E ABBRUSTOLITI, SONO IL PIATTO PIÙ SFIZIOSO DELL’ESTATE. DI POLLO, AGNELLO O MAIALE, SI SERVONO CON INVITANTI SALSINE

a cura di Marina Cella, ‘ricette di Livia Sala, foto di Michele Tabozzi, styling di Vanessa Pisk, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi



DI AGNELLO E ALBICOCCHE SECCHE CON ZUPPETTA DI MELONE

PER 4 PERSONE
500 g di polpa di agnello - 100 g di albicocche secche - 4 foglie di alloro - 400 g di polpa di melone - 1 cipollotto rosso - 1 mazzetto di timo - 1 cucchiaino di semi di finocchietto - 1/2 bicchiere di vino bianco - 1/2 spicchio d'aglio - olio extravergine d'oliva - sale - pepe in grani

● **1** Tagliate a bocconcini la polpa di agnello e fatela marinare per una ventina di minuti con il vino, l'aglio, i semi di finocchietto, qualche grano di pepe pestato e un filo d'olio. Lasciate ammorbidire le albicocche secche in acqua tiepida.
● **2** Frullate la polpa di melone con 1/2 cipollotto, olio, sale, pepe e qualche fogliolina di timo.
● **3** Sgocciolate i pezzetti di carne dalla marinata e infilateli su tanti spiedini, alternandoli alle albicocche ammorbidite e alle foglie di alloro.
● **4** Cuocete gli spiedini su una piastra calda un paio di minuti per lato. Serviteli con la zuppetta di melone, completando con il cipollotto rimasto affettato finemente, timo, un filo d'olio e pepe a piacere.

FACILE ● **Preparazione 20 minuti + riposo** ● **Cottura 10 minuti** ● **390 cal/porzione**

Piano con piastrelle Made a Mano, caraffa e piatto L'Arte nel pozzo, coppetta Zara Home, tovagliolo Fazzini. Indirizzi a pag. 6



DI VITELLO CON POMODORINI ARROSTITI

PER 4 PERSONE
500 g di fesa di vitello a fettine - 1 limone - 2 mazzetti di basilico - 6 foglie di menta - 2 foglie di alloro - 1/2 spicchio d'aglio - 600 g di pomodorini misti - 1 cucchiaio di semi di sesamo nero - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Spezzettate le foglie di basilico e menta in un barattolo, unite un pizzico di sale e di pepe, il succo di 1/2 limone e 6 cucchiai d'olio. Chiudete il barattolo e agitatelo per emulsionare la salsina.
● **2** Tagliate la carne a striscioline e marinatele con l'emulsione per 15 minuti. Sciacquate i pomodorini, sistemateli in una teglia con poco olio, sale, pepe e l'aglio a fettine e infornate a 200° per 10-15 minuti, fino a che inizieranno a prendere colore.
● **3** Sgocciolate la carne e infilatela a "fisarmonica" su tanti spiedini, con pezzetti della scorza del limone e di alloro. Fateli rosolare in una padella antiaderente con poco olio, bagnando con il succo di limone rimasto. Cospargeteli con i semi di sesamo e serviteli con i pomodorini e, se vi piace, trancetti di focaccia tostati.

FACILE ● **Preparazione 15 minuti + riposo** ● **Cottura 20 minuti** ● **315 cal/porzione**

Piani con piastrelle Made a Mano. In questa pagina: piatto in porcellana Pagnossin, sottopiatto da Maino, posate Bjork. Nella pagina accanto: piatto azzurro e vassoio ardesia Zara Home, coppetta da Maino. Indirizzi a pag. 6

DI MAIALE MISTI CON CREMA DI CECI E YOGURT

PER 4 PERSONE
200 g di coppa fresca di maiale a fette - 200 g di salsiccia - 150 g di prosciutto cotto affumicato in 1 fetta spessa - 1 cipolla rossa - 240 g di ceci cotti (anche in scatola) - 170 g di yogurt greco - 1/2 spicchio d'aglio - 1 mazzetto di finocchietto selvatico - 1 mazzetto di erba cipollina - peperoncino fresco - 4 pite - 40 g di rucola - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Frullate i ceci con lo yogurt, l'aglio sbucciato, 2 cucchiai d'olio, un pezzetto di peperoncino, una manciatina di finocchietto e qualche stelo di erba cipollina tagliuzzato; assaggiate e regolate di sale.
● **2** Tagliate la coppa a pezzetti; spellate la salsiccia e riducetela a bocconcini. Componete 8 spiedini alternando la carne preparata con il prosciutto cotto a dadini e la cipolla a pezzetti. Conditeli con olio, sale e pepe e cuoceteli per una decina di minuti su una piastra calda.
● **3** Nel frattempo tagliate a metà le pite, irroratele con un filo d'olio e tostatele sotto il grill.
● **4** Spalmate 4 mezze pite con la crema di ceci, appoggiatevi sopra 2 spiedini e qualche fogliolina di rucola e coprite con le altre mezze pite. Ciascun commensale potrà sfilare gli spiedini e mangiare la pita come un panino.

FACILE ● Preparazione 30 minuti ● Cottura 10 minuti ● 520 cal/porzione





BERE GIUSTO
La fragranza della cottura si fonde con l'uso di spezie e ingredienti dal sapore dolce e invita a servire vini dai profumi originali e dall'equilibrio dinamico. Il monferrino Ruché sposa i pomodorini degli spiedini di vitello e sente vicine le erbe che accompagnano quelli di vitellone. Il Rossese di Dolceacqua accoglie la vivacità delle polpettine al curry e la tenerezza del maiale, il Nero d'Avola gioca la sua anima sanguigna sulla tenerezza dell'agnello.



DI VITELLONE E PEPERONI CON PESTO DI ERBE E ACCIUGHE

PER 4 PERSONE
450 g di diaframma di vitellone - 1 piccolo peperone rosso - 1 piccolo peperone giallo - 1 limone - 1 mazzetto di timo - 1 mazzetto di basilico - 1 mazzetto di erba cipollina - 40 g di pinoli - 4 filetti di acciughe - 1/2 spicchio d'aglio - 20 g di pecorino grattugiato - 1 rametto di rosmarino - 1 rametto di salvia - 1/2 bicchiere di vino bianco - olio extravergine d'oliva - sale - pepe in grani - insalatina per guarnire

● **1** Tagliate a cubetti il diaframma e fatelo insaporire per una ventina di minuti con il vino, un filo di olio, qualche grano di pepe pestato, un po' di rosmarino e salvia.
● **2** Nel frattempo preparate il pesto. Raccogliete timo, basilico ed erba cipollina nel bicchiere del frullatore a immersione, salate, pepate e unite i pinoli, il pecorino, le acciughe, l'aglio e 1/2 bicchiere d'olio. Frullate tenendo il bicchiere immerso in acqua e ghiaccio, in modo che il pesto non si scaldi troppo. Regolate di sale e pepate.
● **3** Infilate i cubetti di carne su tanti spiedini, alternandoli ai peperoni e al limone tagliati a pezzetti. Cuoceteli su una piastra calda, salandoli solo alla fine. Serviteli con il pesto di erbe e qualche foglia di insalatina.

FACILE ● Preparazione 20 minuti + riposo ● Cottura 10 minuti ● 375 cal/porzione



Piastrella Made a Mano, piastra in ghisa e spiedini Paderno, runner e tovagliolo Fazzini, cucchiaione Bjork, coppetta littala. Nella pagina accanto: piano con piastrelle Made a Mano, piatto Driade, ciotolina e vassoio da Maino, spiedini Paderno, piattino bianco Pagnossin, tovagliolo e tazza Zucchi.
Indirizzi a pag. 6



DI POLPETTINE DI POLLO CON CUSCUS ALL'UVETTA

PER 4 PERSONE
500 g di carne macinata di pollo - 2 fette di pane a cassetta - 1 uovo - 2 cipollotti - 2 cucchiai di curry - 200 g di cuscus precotto - 40 g di uvetta - 1 mazzetto di prezzemolo e 1 di dragoncello - 1 pezzetto di scorza di limone - olio extravergine d'oliva - sale - pepe - steli di lemon grass per gli spiedini

● **1** Spezzettate il pane e bagnatelo con un paio di cucchiai d'acqua. Tritate i cipollotti e uniteli alla carne insieme al pane, l'uovo, 1 cucchiaio di curry, un pizzico di sale e una manciatina di prezzemolo tritato. Ammollate l'uvetta in acqua tiepida.
● **2** Modellate tante polpettine con le mani inumidite e passatele nel curry rimasto, poi infilatele, due a due, su steli di lemon grass.
● **3** Riempite un pentolino con 220 ml di acqua, salate, portate a bollore e versate sul cuscus condito con un filo d'olio e sgranato. Coprite con un telo e lasciate riposare.
● **4** Intanto rosolate gli spiedini con un filo d'olio, girandoli delicatamente. Profumate il cuscus con una manciatina di trito di prezzemolo, dragoncello e scorza di limone, unite l'uvetta strizzata e un pizzico di pepe e servite con gli spiedini di polpette.

FACILE ● Preparazione 20 minuti + riposo ● Cottura 10 minuti ● 445 cal/porzione

Piastrelle Made a Mano, piatto L'Arte del Pozzo, ciotoline da Maino, bicchiere Iittala, tovagliolo Zara Home.
Indirizzi a pag. 6

Con le grigliate



STOCKFOOD

SONO DA PRIVILEGIARE VINI GIOVANI E LEGGERI: ROSSI POCO TANNICI E CORPOSI, BIANCHI E ROSATI FRESCHI E SAPIDI

a cura di Monica Pilotto, testi di Sandro Sangiorgi

L'IMPORTANZA DELLA COTTURA

Per scegliere i vini da accostare a cibi grigliati è utile conoscere l'effetto di tale cottura sulle materie prime. Quando si cuoce alla griglia è d'uso scottare bene l'esterno, rendendolo il più possibile croccante, per conservare l'integrità dell'interno. L'alta temperatura che colpisce i lati di un cibo trasforma lievemente la consistenza della polpa, non ne modifica il gusto e ne rispetta le proprietà nutritive. Superata la soglia critica di cottura, diversa per ogni alimento, la conseguenza è la progressiva disidratazione che procura un crollo verticale della qualità. Appurato questo, come deve essere il vino che custodisce tanta fragranza? Al di là della prevedibile distinzione di sapore e consistenza tra i cibi adatti a essere cotti alla griglia, è importante individuare una fisionomia leggiadra. Quindi non vanno bene tipologie mature o che possono invecchiare, di solito dotate di corposità e lunghezza sproporzionate. Inoltre, ai rossi quasi non serve il tannino, in fondo non ci sono grassi complessi da contrastare, mentre è preferibile che i rosati e bianchi non siano maturati nelle botti così da evitare le interferenze dovute al gusto del legno.

LA SCELTA GIUSTA

Il Chianti Classico d'impronta giovanile è la soluzione ideale per la carne di manzo e di bue: vivo e immediato nei profumi, il più celebre rosso italiano possiede la misura per rispettare la succulenza della fiorentina. Se la carne è suina, il Dolcetto nelle sue varie declinazioni, da quello albese a quello di Ovada, offre un'energia più terragna adatta alle peculiarità del maiale. Il pollame bianco richiede rosati e bianchi freschi e sapidi, come il Chiaretto gardesano e il Bianco di Custoza, dotati di una modalità sinuosa e avvolgente che accoglie condimenti speziati e piccanti. I volatili dalla fibra scura e le carni ovine e caprine prediligono la veracità minerale dell'Aglianico o la generosa intensità del Cesanese.

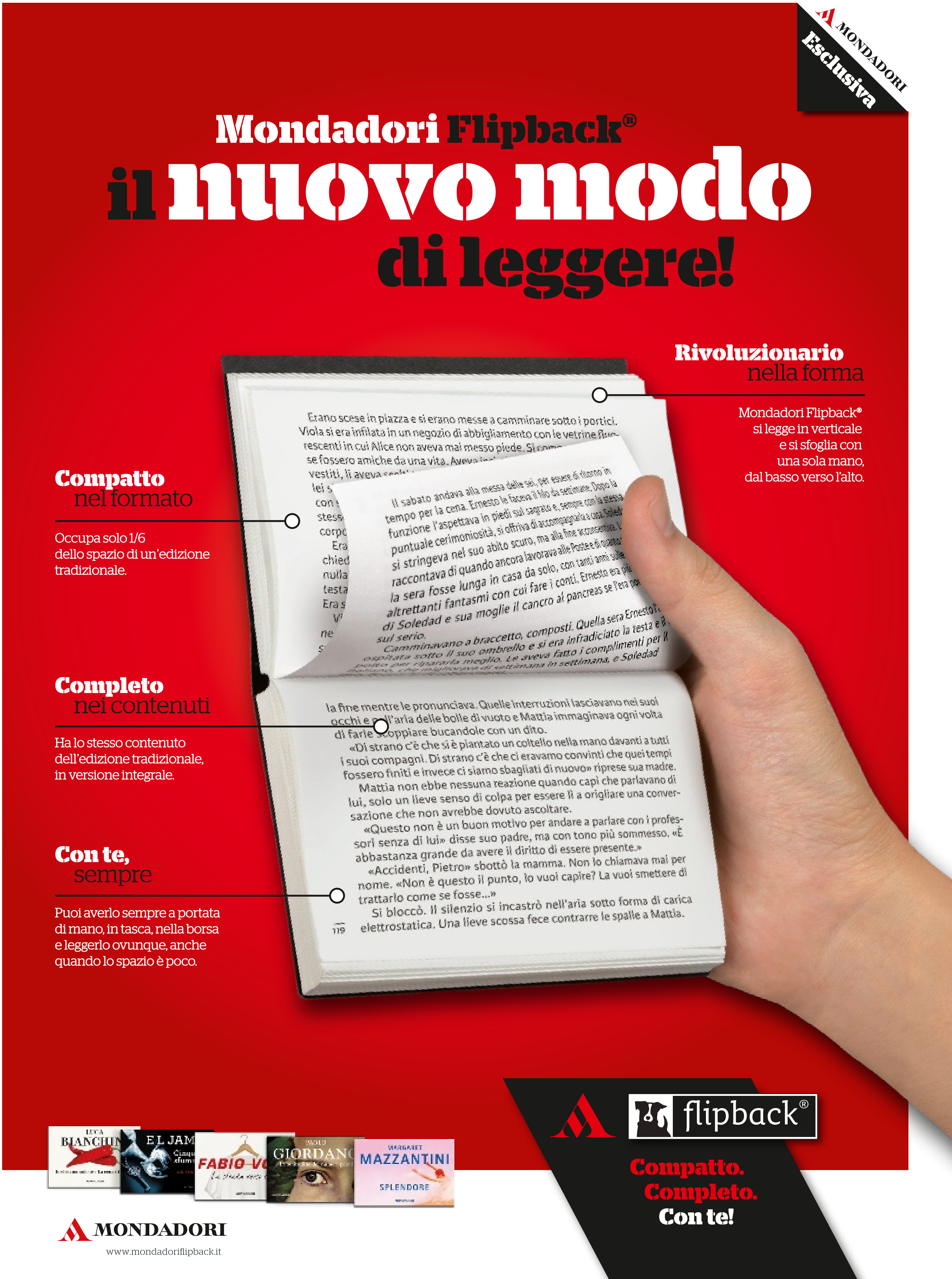


LOACH
Blasbichler Radoar-Hof, Velturno (BZ), 0472 855645; 17,00 €.
Ottenuto con Pinot Noir e Zweigelt, vitigno indigeno del Tirolo, è un vino odoroso e dal portamento ricercato. Perfetto per accompagnare grigliate rustiche e ben condite composte da carni diverse e arricchite da verdure estive.

SYNTHESI AGLIANICO DEL VULTURE
Paternoster, Barile (PZ), 0972 770224; 11,00 €.
Il nome deriva dall'unione delle uve migliori di proprietà originate dai diversi terreni del principale territorio lucano; incarna l'energia dell'Aglianico ma senza spigoli, adatto alla tenerezza delle carni ovine e caprine più giovani.

MOLMENTI GARDA CLASSICO CHIARETTO DOC
Costaripa, Moniga del Garda (BS), 0365 502010; 17,00 €.
Costaripa ha custodito la tipologia gardesana quasi dimenticata dal mercato e interpreta, con le medesime premure, un Chiaretto di raro equilibrio, da accostare ai cibi più delicati senza che perdano la loro intima sapidità.

CESANESE L'OLIVELLA
Azienda L'Olivella, Frascati (Roma), 06 9424527; 20,00 €.
L'Olivella offre un'interpretazione del più famoso rosso laziale del Piglio, tipico terroir del Cesanese, meno austera, più carnale e coinvolgente; così da poterlo stappare su carni dalla fibra più serrata e intensa.



Esclusiva
MONDADORI
Mondadori Flipback®
il nuovo modo
di leggere!
Rivoluzionario nella forma
Mondadori Flipback® si legge in verticale e si sfoglia con una sola mano, dal basso verso l'alto.
Compatto nel formato
Occupa solo 1/6 dello spazio di un'edizione tradizionale.
Completo nei contenuti
Ha lo stesso contenuto dell'edizione tradizionale, in versione integrale.
Con te, sempre
Puoi averlo sempre a portata di mano, in tasca, nella borsa e leggerlo ovunque, anche quando lo spazio è poco.
flipback®
Compatto.
Completo.
Con te!
MAZZANTINI
SPLENDORE
MONDADORI
www.mondadoriflipback.it

Cucina senza confini

VITTORIO CASTELLANI, ALIAS CHEF KUMALÉ, PROFONDO CONOSCITORE DELLE PIÙ DIVERSE CULTURE GASTRONOMICHE, PREPARA PER NOI DUE SPECIALITÀ MEDITERRANEE

di Miriam Ferrari, foto di Michele Tabozzi

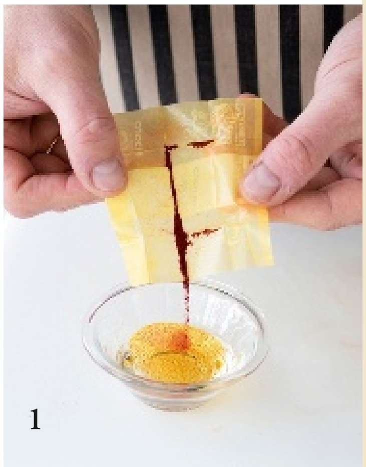
La domanda è d'obbligo: perché Chef Kumalé? Vittorio infatti non è chef, ci tiene a precisarlo, ma ama cucinare e lo fa molto bene, spaziando tra sapori nostrani ed etnici. Ci racconta che anni fa ha invitato un regista radiofonico ad assaggiare i piatti cucinati da lui chiedendogli alla fine "cuma l'é?" (com'è, in dialetto piemontese): risposta entusiasta, tanto che da quel momento la cucina entrava a far parte del suo programma alla radio. Firmata, appunto, "chef kumalé", definizione che ancora oggi lo identifica. Da allora Vittorio Castellani ha dedicato i suoi viaggi alla scoperta e alla diffusione delle cucine del mondo, ma ha continuato anche a dilettarsi con grande perizia ai fornelli.



VIAGGI E SAPORI
Vittorio Castellani, ferrarese d'origine e piemontese d'adozione, ha trasformato la sua innata voglia di viaggiare in passione per la cucina del mondo. Giornalista e scrittore, alterna studi e ricerche sulle diverse culture all'organizzazione di importanti eventi gastronomici, in Italia e all'estero. Insegna all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e collabora con importanti testate di gastronomia e turismo. Il suo sito: www.ilgastronomade.com, è il punto di riferimento di chi ama scoprire il meglio delle cucine di viaggio.



Saganaki di cozze e verdure pag. 82



1



2

SAGANAKI DI COZZE E VERDURE
(piatto greco)

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 kg di cozze - 250 g di feta - 2-3 pomodori - 1 cipolla - 1 peperone rosso e 1 giallo - una manciata di prezzemolo - 1 bustina di zafferano - olio extravergine d'oliva - 8 fettine di pane - sale - pepe

- **1** Raschiate con un coltellino o con l'apposita spazzolina i gusci delle cozze, poi lavatele bene sotto l'acqua corrente. Incidete la base dei pomodori con un taglio a croce, tuffateli per qualche istante in acqua in ebollizione, scolateli e spellateli. Tagliateli a pezzi. Pulite i peperoni eliminando semi e nervature, poi tagliateli a falde sottili. Sciogliete la bustina di zafferano in una ciotolina con qualche cucchiaio di acqua tiepida.
- **2** Affettate la cipolla. Scaldate in una larga padella 4 cucchiai di olio, unite la cipolla e fatela soffriggere mantenendola morbida.
- **3** Aggiungete nella padella i peperoni e mescolate con un cucchiaio di legno finché saranno leggermente appassiti. Unite la polpa di pomodoro, mescolate ancora, regolate di sale e pepe e cuocete lasciando restringere un po' il sughetto.
- **4** Aggiungete le cozze e continuate la cottura finché i gusci si sono aperti.
- **5** Unite lo zafferano sciolto nell'acqua e mescolate bene per stemperarlo perfettamente nel sugo.
- **6** A questo punto sbriciolate la feta sopra le cozze, mescolate finché si sarà un po' sciolta e togliete dal fuoco. Distribuite sulle cozze le foglie di prezzemolo spezzettate e lasciate riposare per qualche minuto.
- **7** Tostate le fettine di pane. Servite il saganaki di cozze accompagnandolo con il pane tostato.



7



6



3



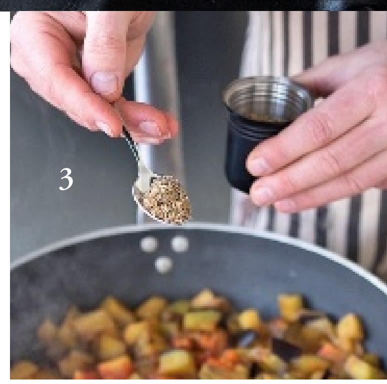
4



5











ZAALOUK DI MELANZANE

(piatto marocchino)

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 kg di melanzane - 1 cipolla - 250 g di pomodori maturi - 2 spicchi di aglio - 1 cucchiaino di semi di cumino - 1 cucchiaino di paprica dolce - 1 peperoncino - 1/2 limone - 1 mazzetto di prezzemolo - 5 cucchiai di olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Lavate e asciugate le melanzane, tagliatele a fette spesse poi a cubotti. Incidete la base dei pomodori con un taglio a croce, tuffateli in acqua bollente, scolateli, spellateli e tagliateli a pezzetti. Affettate la cipolla. Scaldate l'olio in una padella, aggiungete le fettine di cipolla e gli spicchi d'aglio schiacciati; fate soffriggere.
● **2** Unite le melanzane e fatele rosolare, mescolando; appena prendono colore salatele in modo che emettano la loro acqua di vegetazione; se asciugano troppo unite anche 1/2 bicchiere di acqua.
● **3** Aggiungete la polpa di pomodoro, il cumino, la paprica, il peperoncino spezzettato e mescolate.
● **4** Spremete il 1/2 limone e versate il succo filtrato sulle melanzane. Cuocete per 15-20 minuti, mescolando ogni tanto, alla fine unite il prezzemolo "rasato": prendetene un mazzetto nel pugno di una mano facendolo sporgere e raschiatelo con un coltellino, come fanno le cuoche magrebine. Guarnite, a piacere, con prezzemolo riccio.

MADE IN ITALY

CONOSCERE E GUSTARE LE ECCELLENZE

Bottarga di Orbetello

VERA CHICCA DA INTENDITORI, CON IL SUO GUSTO SAPIDO ESALTA PRIMI, ANTIPASTI E VERDURE

di Marina Cella, foto di Maurizio Lodi, ricetta di Livia Sala, styling di Laura Cereda, scelta del vino di Sandro Sangiorgi



STILL LIFE DELLA BOTTARGA REALIZZATO CON IL CONTRIBUTO DI MARCO TISI PER ARCAFACTORY 2014

Sono le uova di un pesce povero come il cefalo la materia prima della bottarga: salate ed essiccate, diventano una prelibatezza rara. A Orbetello, quando tra agosto e settembre i pesci migrano dal mare alla laguna, i pescatori li catturano con metodi tradizionali, rispettosi dell'habitat dello specchio d'acqua maremmano. Le uova sono al punto giusto di maturazione, pronte per essere lavorate: le sacche ovariche vengono estratte con delicatezza dai cefali, lavate, messe sotto sale, risciacquate e poi fatte essiccare a 18° per 7-8 giorni. Ed ecco pronta la bottarga, meno stagionata di quella di cefalo (o muggine) sarda: compatta ma non asciutta, conserva la forma della sacca ovarica e ha un bel colore ambrato. Si vende in baffe intere sottovuoto oppure macinata in vasetti. Sul posto, nella spaccio gestito dai pescatori, e in pochi punti scelti in giro per l'Italia. Perché quella della bottarga di Orbetello è una piccola produzione, tutelata dal Presidio Slow Food (fondazioneslowfood.it): un'arte antica tramandata fino a oggi dall'epoca comunale e dalla cinquecentesca dominazione spagnola, quando il borgo era la capitale dello stato dei Presìdi.

Una grattugiata di sapore

Con il suo gusto sapido, dal lieve sentore amarognolo, la bottarga può non piacere a tutti. Ma se piace, conquista. Ne basta una grattugiata per trasformare un semplice piatto di pasta in una portata di carattere. Dagli spaghetti aglio e olio e poco peperoncino ad altri formati arricchiti con verdure (pomodorini, fiori di zucca, carciofi, asparagi, broccoli, piselli) o pesce (vongole, cozze, tonno, gamberi, totanetti). Chi invece vuole assaporare le note marcate della bottarga può gustarla "in purezza" a fettine sottilissime, con un velo di olio extravergine e poco limone. Ottima anche su tartine e crostini o stemperata da ortaggi freschi in insalata, come sedano, carciofi crudi, puntarelle, carpaccio di zucchine, oppure con fettine di mozzarella. Infine, con la quella grattugiata si può insaporire il burro o una salsina di olio e limone per condire il pesce.

BERE GIUSTO
La bottarga di Orbetello sente vicino un vino di mare come l'Ansonica, antico vitigno conosciuto nel basso Mediterraneo come Inzolia. La spigliata versione dell'azienda il Cerchio associa la comunione delle diverse sapidità all'energia per regolare il grasso dell'uovo e integrarlo all'aroma della maggiorana con il suo profumo di macchia costiera.





CROSTONI CON UOVO IN CAMICIA E BOTTARGA

PER 4 PERSONE
80 g di bottarga di cefalo di Orbetello - 4 fette di pane a lievitazione naturale (o 8 piccole) - 4 uova grandi - 1/2 cucchiaio di aceto bianco- 1 mazzetto di maggiorana - 1/2 spicchio d'aglio - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Portate a ebollizione in un pentolino circa 1/2 litro di acqua; acidulatela con l'aceto e tenete la fiamma al minimo.
● **2** Sgusciate 1 uovo in una tazzina e rovesciatelo delicatamente nell'acqua, al centro di un vortice creato mescolandola con un cucchiaio: l'albume si raccoglierà intorno al tuorlo. Dopo 3-4 minuti raccogliete l'uovo con una paletta forata e tenetelo da parte, appoggiato su un piattino coperto con un foglietto di carta da forno. Ripetete il procedimento con le uova rimaste.
● **3** Spennellate le fette di pane con poco olio e tostatele in una padella antiaderente.
● **4** Strofinatele con l'aglio tagliato (più o meno a seconda dei gusti) e servitele con l'uovo in camicia, la bottarga a fettine, qualche fogliolina di maggiorana, poco sale e pepe a piacere.

FACILE
● **Preparazione 5 minuti** ● **Cottura 20 minuti**
● **250 cal/porzione**

COOK&BOOKS ACADEMY

La scuola più gustosa di Milano

La Cook&Books Academy è il luogo dove la passione per la cucina prende vita.
Una scuola di cucina in un ambiente creativo e divertente al 3° piano del Mondadori Multicenter di piazza del Duomo a Milano con una serie di corsi adatti a tutti i gusti ed esigenze.
Scopri online i nuovi corsi e scegli il più giusto per te!



Yogurt per dessert

CREMOSO E ACIDULO, REGALA UNA DELIZIOSA LEGGEREZZA A MOUSSE, SEMIFREDDI E GELATI

a cura di Marina Cella, ricette di Claudia Compagni, foto di Luca Colombo/XL, styling di Marta Mariani con la collaborazione di Arianna Ferrari



Tovagliolo La Fabbrica del Lino, piatto Virginia Casa, pala torta Mepra. Indirizzi a pag. 6



Leggerezza e acidità. Sono le virtù dello yogurt, ingrediente prezioso e versatile in pasticceria, ideale per ridurre grassi e calorie (solo 70 calorie all'etto e il 4% di grassi per quello bianco intero) e alleggerire impasti, mousse e creme. Passando dai pregi nutrizionali a quelli della palatabilità, proprio la base acida delle yogurt è uno sgrassante naturale, che aiuta a togliere l'eventuale percezione di pesantezza e regala una maggiore piacevolezza in bocca. Le note acidule infatti sono dovute a un processo di fermentazione naturale del latte e sono dunque meno decise di quelle, per esempio, dell'acido citrico: il limone infatti è astringente mentre lo yogurt è più morbido e ricorda i sentori asprigni, ma gradevoli, della frutta. Può dunque essere abbinato a tutti gli alimenti grassi, dal burro alla panna al formaggio, sostituendone una parte per alleggerire. Oppure, grazie alla sua gradevole cremosità, essere usato come ingrediente a sé. Per esempio nei dolci al cucchiaio, come quelli che vi presentiamo in questo servizio, permette di ridurre le dosi di panna nei semifreddi e nelle creme, dove è un'alternativa anche al formaggio fresco tipo robiola o ricotta. Lo yogurt rende più leggero lo zabaione, può sostituire il mascarpone nel tiramisù o essere la base per gelati, sorbetti e mousse. È consigliabile scegliere uno yogurt naturale denso, più cremoso e meno acido di quelli liquidi, che sono soggetti a una fermentazione ridotta.

con la consulenza dello chef Matteo Berti, coordinatore didattico Area Pasticceria della scuola di cucina Alma (alma.scuolacucina.it)

SEMIFREDDO MARMORIZZATO AL MANGO CON BRICIOLE CROCCANTI

PER 6 PERSONE
500 g di yogurt intero denso - 1 mango - 150 g di zucchero - 2 dl di panna fresca - 12 g di gelatina in fogli - 4 cialdine croccanti

● **1** Lavate il mango, tagliatelo in due parti intorno al nocciolo centrale, sbucciatelo e frullate la polpa non troppo finemente con 30 g di zucchero e 2 cucchiai di yogurt.
● **2** Ammorbidite la gelatina in acqua fredda, scolatela, scioglietela su fiamma bassissima con 2 cucchiai di panna e unitela allo yogurt e allo zucchero rimasti. Montate la panna rimanente e amalgamatela con delicatezza al composto, mescolando con una spatola e con movimenti dal basso verso l'alto.
● **3** Bagnate uno stampo a ciambella di 20 cm di diametro e riempitelo alternando strati sottili della crema preparata e purea di mango. Mettete in freezer per 6-8 ore.
● **4** Poco prima di servire, immergete lo stampo in acqua calda per pochi secondi, sformate il semifreddo, cospargetelo con le cialdine sbriciolate e servite.

MEDIA ● **Preparazione 30 minuti + riposo** ● **Cottura 5 minuti** ● **316 cal/porzione**



TIRAMISÙ CON I LAMPONI AL PROFUMO DI GELSOMINO

PER 6 PERSONE
500 g di yogurt intero denso - 350 g di lamponi -100 g di zucchero semolato - 6 savoiardi sardi morbidi - 2 bustine di tè verde al gelsomino - 2 albumi - 80 g di zucchero a velo

● **1** Lavate delicatamente i lamponi in un colino e stendeteli ad asciugare su carta assorbente da cucina.
● **2** Riunite in una casseruola lo zucchero semolato con 1 dl di acqua e portate a ebollizione. Spegnete e lasciatevi in infusione le bustine di tè per 5 minuti. Eliminatele, unite 300 g di lamponi e cuoceteli per 5 minuti. Lasciateli raffreddare e schiacciateli attraverso un colino a maglie fini raccogliendo tutto il succo.
● **3** In una ciotola montate gli albumi con lo zucchero a velo fino a ottenere una meringa morbida e amalgamatela con delicatezza allo yogurt.
● **4** Spezzettate i savoiardi nel succo dei lamponi e stendetene uno strato sul fondo di una grossa coppa di vetro. Proseguite alternando strati di savoiardi e di yogurt e terminate con i lamponi rimasti. Fate riposare il tiramisù in frigo per una mezz'ora e servite.

FACILE ● Preparazione 20 minuti + riposo ● Cottura 10 minuti ● 497 cal/porzione

CROSTATA AI PISTACCHI CON CREMA E FRUTTA

PER 8 PERSONE
500 g di yogurt greco - 200 g di farina - 80 g di pistacchi - 100 g di burro - 5 tuorli - 100 g di zucchero semolato- 1/2 litro di latte - 1 limone non trattato - 50 g di zucchero a velo - 4 pesche noce - 50 g di mirtilli - 15 g di gelatina - sale

● **1** Scottate i pistacchi in acqua in ebollizione per 1 minuto, scolateli, trasferiteli in un canovaccio e sfregateli tra loro per eliminare le bucce. Riuniteli nel mixer con la farina, lo zucchero a velo e un pizzico di sale e frullate molto finemente.
● **2** Unite il burro freddo a dadini, frullate finché si forma un composto a briciole, unite 1 tuorlo e continuate a frullare fino a ottenere una palla di pasta. Avvolgetela in un foglio di pellicola e fatela riposare in frigo per almeno 30 minuti.
● **3** Stendete poi la pasta in una sfoglia dello spessore di circa 1/2 cm e trasferitela in uno stampo da crostata con il fondo staccabile, del diametro di 22 cm. Eliminate la pasta eccedente, bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta, coprite la frolla con un foglio di carta da forno bagnato e strizzato e riempitela con fagioli secchi. Cuocete la base in bianco in forno già caldo a 180° per circa 20 minuti, eliminate la carta e i fagioli e proseguite la cottura per 5 minuti.
● **4** Intanto scaldate il latte con la scorza del limone prelevata con un pelapatate. Montate i tuorli rimasti con lo zucchero semolato, versate a filo il latte filtrato e cuocete a bagnomaria per circa 10 minuti, finché la crema vela il cucchiaio. Unite la gelatina ammorbidita in acqua fredda e strizzata e mescolate per farla sciogliere.
● **5** Fate raffreddare la crema. Lavate le pesche, asciugatele e tagliatele a spicchietti. Mescolate la crema con lo yogurt e versate nella base di frolla. Inseritevi le pesche verticalmente, unite i mirtilli e fate riposare in frigo per un'ora prima di servire.

MEDIA ● Preparazione 45 minuti + riposo ● Cottura 40 minuti ● 420 cal/porzione



Alzata Asa, brocca Emile Henry. Nella pagina accanto: coppa e tovagliolo Madame Gioia Home, ciotolina Asa. Indirizzi a pag. 6



1



2



3



4

SORBETTI "PUCCIATI" ALLA MELISSA

PER 8 PERSONE
500 g di yogurt intero - 1 mazzetto di melissa - 200 g di zucchero - 100 g di cioccolato fondente

● **1** Riunite in una casseruola lo zucchero con 1 dl di acqua. Portate a ebollizione il composto, aggiungete una grossa manciata di foglie di melissa spezzettate, proseguite la cottura dello sciroppo per altri 2 minuti, spegnete e lasciate in infusione per 30 minuti. ● **2** Filtrate lo sciroppo attraverso un colino a maglie fini. ● **3** Unitelo allo yogurt con un mestolino e mescolate con una spatola fino a ottenere un composto omogeneo. ● **4** Versatelo in 8 stampi da ghiacciolo fino a riempirli quasi del tutto. ● **5** Inserite al centro di ognuno gli appositi stecchi da gelato e fate gelare in freezer per 6-8 ore. ● **6** Tritate finemente il cioccolato con un coltello, scioglietelo a bagnomaria e lasciatelo tornare a temperatura ambiente. ● **7** Riprendete i ghiaccioli. Scaldate uno stampino tra le mani e sfilate il ghiacciolo. ● **8** Immergete solo la punta nel cioccolato e proseguite allo stesso modo con i rimanenti. Mettete i ghiaccioli preparati in freezer appoggiandoli su carta da forno. Fateli gelare per una mezz'ora e servite.

FACILE ● Preparazione 20 minuti + riposo ● Cottura 10 minuti ● 270 cal/porzione



5



6



7



8

Tovaglia La Fabbrica del Lino, alzatina LSA. Indirizzi a pag. 6





ZABAIONE GHIACCIATO AL PORTO CON CARPACCIO DI MELONE

PER 8 PERSONE
4 tuorli - 1,8 dl di Porto rosso - 100 g di zucchero - 250 g di yogurt greco - 10 g di gelatina in fogli - 1/2 melone - 1 cucchiaino di sesamo nero - sale

1 Mettete a bagno la gelatina in acqua fredda. Montate i tuorli con lo zucchero e un pizzico di sale fino a ottenere un composto molto chiaro e spumoso. Unite a filo il Porto e mescolate.
2 Trasferite lo zabaione in un bagnomaria e cuocetelo per circa 10 minuti, mescolando con le fruste, fino a che risulta molto gonfio e sodo.
3 Scolate la gelatina, scioglietela su fiamma bassissima e unitela delicatamente allo zabaione.
4 Lasciatelo raffreddare, unite lo yogurt, mescolate e versate in uno stampo da plum cake di 24x10 cm e fate gelare in freezer per 6-8 ore. Riprendete lo stampo, immergetelo rapidamente in acqua calda, sformate il semifreddo e servitelo con il melone pulito e tagliato a lamelle sottilissime e una spolverizzata di sesamo nero.

FACILE • **Preparazione 20 minuti + riposo** • **Cottura 10 minuti** • **130 cal/porzione**



Alzatina Kasanova, tovagliolo e vasetto Madame Gioia Home, cucchiaino Bitossi Home. Nella pagina accanto: tovaglia La Fabbrica del Lino, piatto Kasanova, bottiglia Livellara, pila piatti Villa d'Este Home Tivoli, cucchiaino Madame Gioia Home. Indirizzi a pag. 6

TARTELLETTE DI ARACHIDI CON ALBICOCCHE AL ROSMARINO

PER 6 PERSONE

400 g di yogurt intero denso - 100 g di miele di acacia - 100 g di arachidi tostate salate - 20 g di gelatina - 6 albicocche sode - 1 albume - 1 rametto di rosmarino - 20 g di burro - zucchero semolato grosso

● **1** Mettete a bagno la gelatina in acqua fredda. Tritate le arachidi in un piccolo mixer fino a che iniziano a formare una crema e mescolatele con il miele e lo yogurt. Scolate la gelatina senza strizzarla, scioglietela in un un pentolino su fiamma bassissima e mescolatela con il composto precedente. Versate in 12 stampini di silicone di 4 cm di diametro e fate rapprendere in frigo per almeno 4 ore.
● **2** Nel frattempo lavate le albicocche, privatele dei noccioli, tagliate ogni metà in 2 spicchi, saltateli rapidamente in padella con il burro, un po' di zucchero semolato e qualche ago di rosmarino e lasciateli raffreddare.
● **3** Al momento di servire levate le "tartellette" dagli stampi e disponetele su un'alzatina. Completate con le albicocche preparate e qualche aghetto di rosmarino passato nell'albume e nello zucchero semolato.

MEDIA ● **Preparazione 25 minuti + riposo** ● **Cottura 20 minuti** ● **250 cal/porzione**

Piccole bavaresi alle pesche noci

PROFUMATE E LEGGERMENTE ALCOLICHE, REGALANO AL PALATO UNA VOLUTTUOSA SENSAZIONE DI FRESCHEZZA. TANTO SOSPIRATA D'ESTATE

ospite nella nostra cucina Chiara Patracchini,
a cura di Mariateresa Carlucci, foto di Michele Tabozzi











INGREDIENTI PER 12 PORZIONI
per la gelatina di pesche noci: 3 pesche noci (250 g di polpa) - 25 di zucchero – 2 g di gelatina in fogli
per la bavarese: 225 ml di Pinot nero dell'Oltrepò Pavese Metodo Classico Cruasé - 135 g di tuorli - 135 g di zucchero - 8 g di gelatina in fogli - 350 ml di panna fresca
per la salsa di cioccolato: 100 g di cioccolato fondente - nocciolini di Chivasso

● **1** Preparate la gelatina di pesche noci. Mettete a bagno la gelatina in acqua fredda. Sbucciate la frutta, eliminate i noccioli, tagliate la polpa a dadini, raccoglietela in una ciotola, aggiungete lo zucchero e lasciate riposare per 12 ore. Scolate la frutta, scaldate il succo in una casseruola finché arriva alla temperatura di 60°, unite la gelatina scolata e strizzata, fatela sciogliere completamente e aggiungete i dadini di pesca. ● **2** Distribuite la gelatina di pesche in uno stampo multiplo di silicone a semisfere in modo da ottenerne 12 di 20 g circa e lasciatele raffreddare in freezer per 2 ore circa. ● **3** Preparate la bavarese. Mettete a bagno la gelatina in acqua fredda finché si ammorbidisce. Sbattete i tuorli in una ciotola con lo zucchero, versate il vino caldo e cuocete a bagnomaria sino alla temperatura di 82°; incorporate la gelatina scolata e strizzata. ● **4** Trasferite il composto in una ciotola piena di cubetti di ghiaccio e montatelo con le fruste elettriche. Quando si sarà ben gonfiato e raffreddato, incorporate la panna montata. ● **5** Distribuite il composto della bavarese in 12 stampini da budino di 70 ml circa, sistemando al centro le semisfere di gelatina di pesche e trasferiteli nel freezer a congelare per almeno 2 ore. ● **6** Preparate la salsa al cioccolato. Spezzettate il cioccolato e fatelo sciogliere a bagnomaria, unite 40 ml d'acqua calda e amalgamate emulsionando con cura, completate con una decina di nocciolini di Chivasso spezzettati grossolanamente. Per servire, sformate le bavaresi, mettete la salsa al cioccolato al centro dei piatti, adagiatevi sopra le bavaresi e rifinite con nocciolini interi e sbriciolati e frutta fresca, se vi piace.

facile ● **Preparazione: 30 minuti + riposo** ● **Cottura: 5 minuti**

ECCELLENZE DI PIEMONTE
Secondo **Chiara Patracchini** (pasticciere al ristorante **La Credenza** di San Maurizio Canavese, Torino) ci sono sapori che ricorrono e che ogni volta riportano alla mente particolari momenti della vita. Nel suo caso, succede con i nocciolini. Quando le capitano tra le mani non può fare a meno di pensare a quelli che da piccola le portava zia Jolanda direttamente da Chivasso. Sono dolcetti realizzati con la pregiata varietà di nocciola Tonda Gentile del Piemonte Igp; al di fuori del territorio si trovano nelle pasticcerie e nei supermercati più forniti. In alternativa, potete sostituirli con gli amaretti piccolissimi o anche con quelli classici sminuzzati. In questa ricetta li ha abbinati a profumatissime pesche noci, sempre della sua regione







Gelatomania

ARRIVA IL CALDO E LA VOGLIA DI DELIZIE SOTTOZERO È PIÙ TRAVOLGENTE CHE MAI. QUI GLI ATTREZZI PER PREPARARE IN CASA IL PIÙ GELIDO E GOLOSO DEI DESSERT

a cura di Monica Pilotto, servizio di Patrizia Cantoni, testo di Fiammetta Bonazzi, foto Marco Azzoni/MDA

L'arte del sorbetto dal tempo degli arabi pasticcieri, invasori della Sicilia ma maestri indiscussi nel comporre granite e cassate, nei secoli non ha mai posto limiti ad aromi e colori sulla tavolozza del gelato. Al punto che oggi la fusion cuisine ispira inedite miscele all'aloe vera o all'assenzio, varianti salate con alghe e pomodoro e delizie scurissime con succo di sambuco, liquirizia e açai. Le moderne gelatiere casalinghe, in più, consentono di ridurre i tempi di preparazione, realizzando con un'unica macchina gelati, sorbetti e milk shake da servire dentro le coppe gioiello che mantengono a lungo la temperatura.

> segue a pag. 100



● **1** Prepara fino a 700 g di delizie sottozero la gelatiera con impianto frigorifero che assicura la stessa temperatura per tutta la preparazione (Il Gelataio ICK5000 di De'Longhi, 300 €). ● **2.** Frullate ghiaccio e frutta fresca e avrete un gustoso sorbetto (Blender di Magimix, 200 €). ● **3** Con cestello refrigerante estraibile, adatta per gelati, frozen yougurt e sorbetti (GL16 di Girmi, 30 €). ● **4** Dopo 8 ore di permanenza nel freezer, il cestello di refrigerazione è pronto a preparare fino a 600 g di gelato (La Gelatiera di Termozeta, 30 €). ● **5** Congelate la frutta per almeno 6 ore, quindi tritatela e trasformatela in deliziosi sorbetti (La Sorbettina di Brandani, 50 €). ● **6** Coppa in acciaio inox e resina termoplastica, con cucchiaino (Big Love di Alessi, 37 €). Indirizzi a pagina 6

> *segue da pag. 99*

Un discorso a parte lo meritano i ghiaccioli, da plasmare con comodi stampi in silicone, perfetti anche per inventare stuzzichini sottozero a base di verdure e spezie per l'aperitivo estivo. L'idea più nuova? Creare dei mini ice cream a forma di lettere, numeri e simboli, da usare per comporre scenografici dessert parlanti. Senza dimenticare la tendenza che arriva dalla Francia e che, grazie alla fantasia del "naso" del famoso creatore di profumi Christophe Chabaud, suggerisce di aggiungere agli ingredienti della gelatiera una goccia di olio essenziale per uso alimentare: da provare subito i mix mimosa e lampone, rosa e anguria, violetta e melone e l'audace caprifoglio e cacao.



● **1** Stampi in silicone da riempire con il cioccolato fuso; immergeteci i gelati e avrete una golosa copertura (Tescoma, 9,90 € l'uno). ● **2** Lasciate il bicchiere interno in freezer, quindi mettetelo in quello colorato; frullate la frutta, versatela nel contenitore, mescolate e in 7 minuti i sorbetti saranno pronti (Slush & Shake Maker di Zoku, 25 €). ● **3** Porzionatore I-Scream (di Koziol, 8 €). ● **4** Stampi in silicone sagomati per sorbetti freschi e naturali (Ice Lolly di Silikomart, set da 3 pz. 12 €). ● **5** 49 sagome e formine per scrivere messaggi sui ghiaccioli (Social Media Kit di Zoku, 21 €). ● **6** Per mini gelati, stampo in silicone con 50 stecchi di legno (Mini Easy Cream di Silikomart, 11 €). ● **7** Piatto a forma di Cornetto (Koziol, 6 €). ● **8** Stampi in silicone per ghiaccioli (Kiss Kiss di Brandani, set 3 pz. 6,50 €). ● **9** Con due scomparti, consente di realizzare i ghiaccioli in 7-9 minuti: congelate l'accessorio per 24 ore, inserite gli stecchi e versate gli ingredienti (Quick Pop Maker di Zoku, da 32 €). Indirizzi a pagina 6



Salento inaspettato



ULIVETI E MARE, CASTELLI, E MASSERIE, PICCOLI CENTRI STORICI E GRANDI TRADIZIONI. LA PUGLIA CHE GUARDA LO IONIO È UNA TERRA RISERVATA CAPACE DI SORPRENDERE

a cura di Daniela Falsitta; testo di Enrico Saravalle, foto di Nicoletta Valdisteno. Piatti e ricette de L'Orecchietta di Guagnano





Nella pagina accanto, un ulivo secolare nelle campagne di Nardò, la torre colombaia di una masseria e una terracotta realizzata nel laboratorio Terrarossa. Qui a lato, i caroselli, una varietà di cetrioli particolarmente dolce e tipicamente pugliese nata dall'ibridazione spontanea con il melone. Sopra, il mare di Porto Cesareo.



MACCHERONCINI CECI E COZZE

PER 4 PERSONE
500 g di maccheroncini "pizzarieddrhi" (o altra pasta fresca) - 500 g di cozze - olio extra vergine d'oliva - 50 g di cipolla - aglio - mezzo bicchiere di vino bianco - 2 mestoli di ceci lessati "a pignata" - prezzemolo - sale - pepe nero

● **1** Pulite le cozze. Affettate la cipolla e fatela dorare in un tegame di terracotta con 2 cucchiai d'olio e mezzo spicchio d'aglio, quindi aggiungete le cozze, fatele aprire e sfumate con il vino. Unite i ceci e fate cuocere ancora un paio di minuti.
● **2** Lessate i maccheroncini al dente in acqua salata, scolateli e versateli nella padella con cozze e ceci. Fate saltare il tutto per qualche minuto in modo che il sughetto si attacchi ai maccheroncini. Suddividete la pasta nei piatti e cospargetela con prezzemolo fresco e una macinata di pepe nero.

FACILE
● **Preparazione 10 minuti** ● **Cottura 15 minuti**
● **515 cal/porzione**

I ceci "a pignata" sono cotti in un tegame di terracotta, a fuoco dolce e aggiungendo l'acqua poco per volta. Nella pignata si possono anche aggiungere aglio, sedano, prezzemolo e un pomodoro pelato.

Un Salento inaspettato, lontano da quello delle masserie rustico-chic, delle città bianche e delle stra-conosciute capitali del barocco. Siamo in Terra d'Arneo, il quadrilatero che si affaccia sullo Ionio, compreso tra Torre Lapillo, Santa Maria al Bagno e il loro entroterra: un mare da tropici, un litorale indeciso tra spiagge quasi deserte e scogliere selvagge, un concentrato di cittadine e borghi illuminati dal candore della pietra leccese. Le sue piccole capitali, Guagnano, Salice Salentino, Nardò, Copertino e Porto Cesareo, sono circondate da infinite geometrie di uliveti, filari di viti a perdita d'occhio e oasi naturali disseminate di macchia mediterranea. Ma ai loro visitatori concedono anche preziosi centri storici. A Guagnano si visita la Chiesa Madre con un'imponente facciata barocca e, in un palmento dell'800 (luogo adibito alla pigiatura dell'uva), il Museo del Negroamaro, superbo vitigno da cui si ricava un grandioso vino. A Salice il break artistico è nella chiesa di Santa Maria Assunta, dalla facciata affollata di santi, madonne, angeli, putti, e alle cantine storiche (con annesso museo) dell'Azienda Leone de Castris, vale a dire la noblesse della viticoltura locale. Una piccola deviazione porta al Castello Monaci un'abbazia rimaneggiata nel corso dei secoli e trasformata in un suggestivo chateau.

> segue a pag. 105





A sinistra, la bellissima piazza Salandra di Nardò, con la settecentesca chiesa di San Trifone sullo sfondo e, al centro, la Guglia dell'Immacolata. Sotto, uno degli altari barocchi custoditi nella Cattedrale di Santa Maria Assunta.



> segue da pag. 103

Verso sud, a Copertino, le architetture normanne di Federico II e quelle gotiche degli Aragonesi, le fortificazioni di Carlo V, i portali monumentali e le cappelle affrescate, i camminamenti di ronda e i torrioni Angioini convivono in un solo castello, summa della storia locale. E se nel borgo di Leverano svetta la medievale Torre Quadrata, a Nardò strade e piazze esibiscono basiliche e santuari, palazzi e portali stupendamente barocchi e rococò come quelli di piazza Salandra, dove lo sguardo corre dai ricami della Guglia dell'Immacolata alla chiesa di San Trifone, da quella di San Domenico al Palazzo del Sedile. Pochi passi ed ecco l'imponente Cattedrale che esibisce affreschi ultracentenari e un crocifisso detto il Cristo Nero per la particolare colorazione del legno di cedro con cui è stato realizzato. Durante tutto l'itinerario il mare è una presenza costante che profuma l'aria di salmastro e proietta scaglie luccicanti all'orizzonte.

>segue a pag. 106

Qui sotto, il cortile del Castello di Copertino, voluto da Carlo d'Angiò e rimaneggiato da Carlo V tre secoli più tardi. A sinistra, l'artista Mina Natali nel suo laboratorio Dafne dove realizza persognaggi e sculture di cartapesta.





> segue da pag. 105

Ma per gli amanti della natura, oltre alle nuotate, la Terra d'Arneo ha in serbo oasi naturali come il Parco di Porto Selvaggio e il Bosco di Belmonte, la Palude del Conte o quella del Capitano.

Esotismi gastronomici

D'obbligo, infine, è ritagliarsi itinerari alla scoperta dei prodotti tipici a cominciare dalle cantine del Negramaro. E poi via alla ricerca di oli, paste dai nomi quasi esotici (ricchitelle, pizzarieddhri, sagne 'ncannulate), prodotti da forno (pucce e friseddhre), e formaggi "poveri ma belli" (e buoni) come la giuncata, dall'aspetto di un candido pizzo, e la marzotica, una ricotta di capra racchiusa tra verdi steli di erbe aromatiche.

Sotto, una torre d'avvistamento lungo la costa della Terra d'Arneo e, a sinistra, un particolare della facciata del Castello aragonese di Nardò, struttura d'età medievale trasformata in residenza baronale a fine '800. A quest'epoca si devono le decorazioni visibili nella foto.







PITTULE

PER 6 PERSONE
500 g di farina 00 - 100 g di farina di grano duro - 50 g di lievito madre - 1 patata lessa a pezzetti - 1 cipolla - una manciata di olive nere celline di Nardò - olio extravergine d'oliva -1 cucchiaino scarso di sale

● **1** Stemperate il lievito madre in 400 gr di acqua tiepida. Miscelate le farine e disponetele a fontana in un recipiente d'acciaio, quindi versatevi il lievito diluito, i pezzetti di patata e il sale. Impastate il tutto con le mani effettuando movimenti veloci e circolari fino a ottenere un impasto molto morbido.
● **2** Coprite la casseruola con uno strofinaccio di cotone che stia ad almeno 10 cm di distanza dall'impasto così da lasciare lo spazio per la lievitazione. Fate riposare per circa 5 ore in ambiente non freddo.
● **3** Affettate la cipolla e fatela appassire in una padella con qualche cucchiaio d'olio extravergine. Aggiungete le olive nere celline snocciolate, spegnete e incorporate questo condimento all'impasto.
● **4** Fate scaldare in una padella abbondante olio e, dopo aver bagnato le mani con acqua tiepida, modellate le pittule, tuffatele nell'olio caldo e fatele friggere 5 minuti.

MEDIA
● **Preparazione 30 minuti+riposo** ● **Cottura 10 minuti**
● **451 cal/porzione**



La preparazione delle sagne 'ncannulate (fettuccine a spirale) nel laboratorio L'Orecchietta, specializzato in pasta fresca e ricette della tradizione. A destra, una stanza della Masseria Nucci.



PASTICCIOTTI LECCESI

PER 30 PEZZI
1 kg di farina - 500 g zucchero - 500 g di strutto - 10 g di ammoniaca - 3 uova - 1 tuorlo d'uovo - 1 litro di crema pasticciera ben rassodata - amarene sciroppate

● **1** Disponete la farina a fontana e aggiungete le uova fresche in successione, quindi unite lo zucchero, lo strutto e l'ammoniaca e continuate a impastare fino a ottenere un panetto abbastanza elastico. Copritelo con la pellicola e lasciatelo riposare in frigo almeno mezz'ora.
● **2** Tirate la pasta frolla fino allo spessore di mezzo cm e ricavate 30 dischetti abbastanza grandi da rivestire l'interno di altrettanti stampini d'acciaio.
● **3** Riempite ogni stampino con la crema pasticciera e disponetevi al centro un'amarena e un po' di sciroppo. Coprite la forma con un altro fazzoletto di pasta frolla appena più sottile e sigillate il pasticciotto premendo i bordi ed eliminando l'eventuale pasta in eccesso. Fate riposare in frigo almeno 30 minuti, quindi spennellate con il tuorlo d'uovo e infornate per 15 minuti a 320°.

MEDIA
● **Preparazione 30 minuti+riposo** ● **Cottura 15 minuti**
● **335 cal/pasticciotto**



TACCUINO DI VIAGGIO

LE DUNE SUITE HOTEL
Strada dei Bacini 72, Porto Cesareo, ledunesuitehotel.it
Albergo hi tech con spa, piscina panoramica e una cucina dove tradizione e fantasia convivono armoniosamente.

MASSERIA NUCCI
Cont.da Nucci, Torre Inserraglio, masserianelsalento.it.
Muri di pietra e silenzio d'altri tempi in questa autentica masseria trasformata in appartamenti da 3 a 10 posti letto, uno dei quali ricavato nella torre colombaia.

RISTORANTE DEL RELAIS
Via Lata 31, Nardò, tel. 0833 572506
In un palazzotto del '600, cucina del territorio rivisitata con intelligenza e moderazione che si muove con disinvoltura tra piatti di terra e di mare.

MASSERIA BELLIMENTO
Litoranea Santa Caterina-Sant'Isidoro, Nardò, tel. 0833 579963.
Sulle tavole di questo agriturismo duro&puro arrivano i migliori prodotti dell'azienda. Da non perdere, lo shopping di formaggi.

L'ORECCHIETTA
Via Vittorio Veneto 49, Guagnano, tel. 0832 705796.
Laboratorio artigianale specializzato in paste fresche, tra cui orecchiette, pizzarieddhri (maccheroncini fatti a mano) e sagne 'ncannulate (fettuccine arrotolate a spirale).



FRANTOIO D'AMATO
via Carmiano, Veglie
FRANTOIO SCUPOLA
Via Vicinale Bardi, Guagnano.
Il profumato olio salentino, i paté, le conserve (tutto a prezzi da affare) sono i fiori all'occhiello dei due frantoi.

LEONE DE CASTRIS
via Senatore de Castris 26, Salice Salentino.
La famiglia fa vino da secoli ed è stata la prima a produrre un Negroamaro rosato.

CUPERTINUM
Via Martiri del Risorgimento 6, Copertino.
Cantina del secolo scorso: spazi e strutture oversize con etichette da intenditori.

CASTELLO MONACI
S.S. 7, Salice Salentino, tel. 0831 666071.
Giardini, porticati, saloni e poi vigneti di Primitivo, Negroamaro, Malvasia Nera, più una cantina scavata nel tufo (nella foto). Da scoprire grazie ai wine tour organizzati.

TERRAROSSA
Piazza Salandra 28, Nardò.
Tessuti, cartapesta, giunco e canna, ferro battuto, legno di ulivo, cuoio e rame: ovvero tutto il meglio dell'artigianato salentino qui è di casa.

BUONE LETTURE

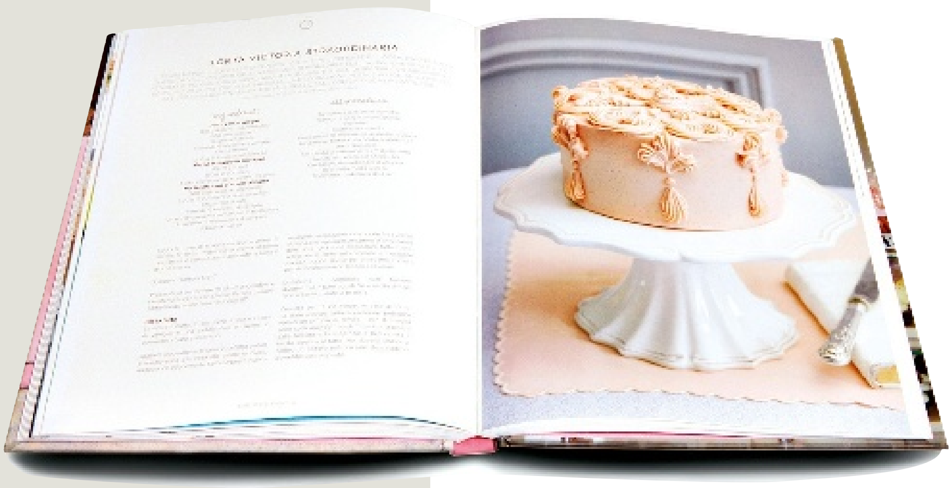
SCELTE CON PASSIONE PER ESSERE DIVORATE

di Francesca Tagliabue

IL LIBRO DEL MESE

Pasticciera d'eccezione, Cordon Bleu e maestra del cake design, Peggy Porschen ha raccolto in un libro parte delle ricette che propone ogni giorno nel suo negozio a Londra, meta di pellegrinaggio di golosi e torta-dipendenti del pianeta. Meravigliose cake, cupcake, dolcetti da tè, adatti a qualunque livello di esperienza, sono descritti con dovizia di dettagli e foto step by step, per una riuscita assicurata. I più esperti raccoglieranno la sfida di qualche ricetta più complessa.

LA BOUTIQUE DELLE TORTE
Peggy Porschen, Guido Tommasi Editore, a 28 €



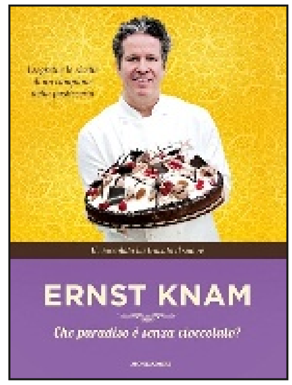
"...amo preparare i dolci. Lo trovo divertente e terapeutico e credo davvero che le torte possano rendere felici."

l'autrice, dall'introduzione al volume

CHE PARADISO È SENZA CIOCCOLATO?

di Ernst Knam, Mondadori Editore, a 16,90 €

Firmato dal grande mastro pasticcere, due volte campione italiano di cioccolateria, conosciuto dai più come semplicemente "il re del cioccolato" grazie al suo programma su RealTime, questo libro è un vero bonbon. Oltre sessanta ricette di torte e mousse paradisiache insieme a biscottini e cioccolatini irresistibili, ricco di trucchi e tecniche ben spiegati. Per Knam la lavorazione del cioccolato è un'arte sentimentale, che fa bene al cuore, un vero gesto d'amore verso le persone amate. Golosi e romantici, non resta che provare!





NUOVA MUSICA IN CUCINA

"Las Vegans. Le mie ricette vegane, sane, golose e rock" di Paola Maugeri, Mondadori Editore, a 16,90 €

Al grido di "mangiare vegano non è solamente sano, senza crudeltà verso gli animali e rispettoso del pianeta: è anche molto molto gustoso", la spigliata Paola Maugeri, veejay e giornalista musicale, presenta in questo volume dal titolo divertente i suoi piatti vegani preferiti. Fedele a un'altra delle sue passioni, Paola non si ferma alla ricetta e per ognuno suggerisce una canzone, creando una vera colonna sonora per piatti ricchi di gusto e... di ritmo.



SEMPLICITÀ & TRADIZIONE

"Fatto in casa", Mondadori, a 15,90 €
"A tavola con Francesca", Mondadori Editore, a 19 €

Armata del fido mattarello Luiso, Alessandra Spisni, cuoca eccezionale esperta di sfoglia e pasta fresca, presenta in questo volume le ricette del cuore, quelle che hanno il sapore di una volta. Da quelle classiche alle più nuove, tutte semplici e facili.
Cuoca per vocazione, Francesca Romana Barberini, conduttrice tv sul Gambero Rosso Channel, approda in libreria con un ricettario dedicato a chi lavora ma non vuole rinunciare a una buona tavola gustosa, senza stress.

ANDAR PER CANTINE

"Barolo, Valpolicella e Marche", Mondadori Ed., a 18 €

Barolo, Valpolicella e Marche sono i libri di Mauro Fermariello, fotografo e autore del blog www.winestories.it, storie di vino, appunto. I tre volumi, sottotitolati "I luoghi da visitare, le persone da conoscere" inaugurano la serie "Andar per Cantine". Ognuno parla dell'area vocata e racconta 20 cantine in uno stile suggestivo che ricorda un video.





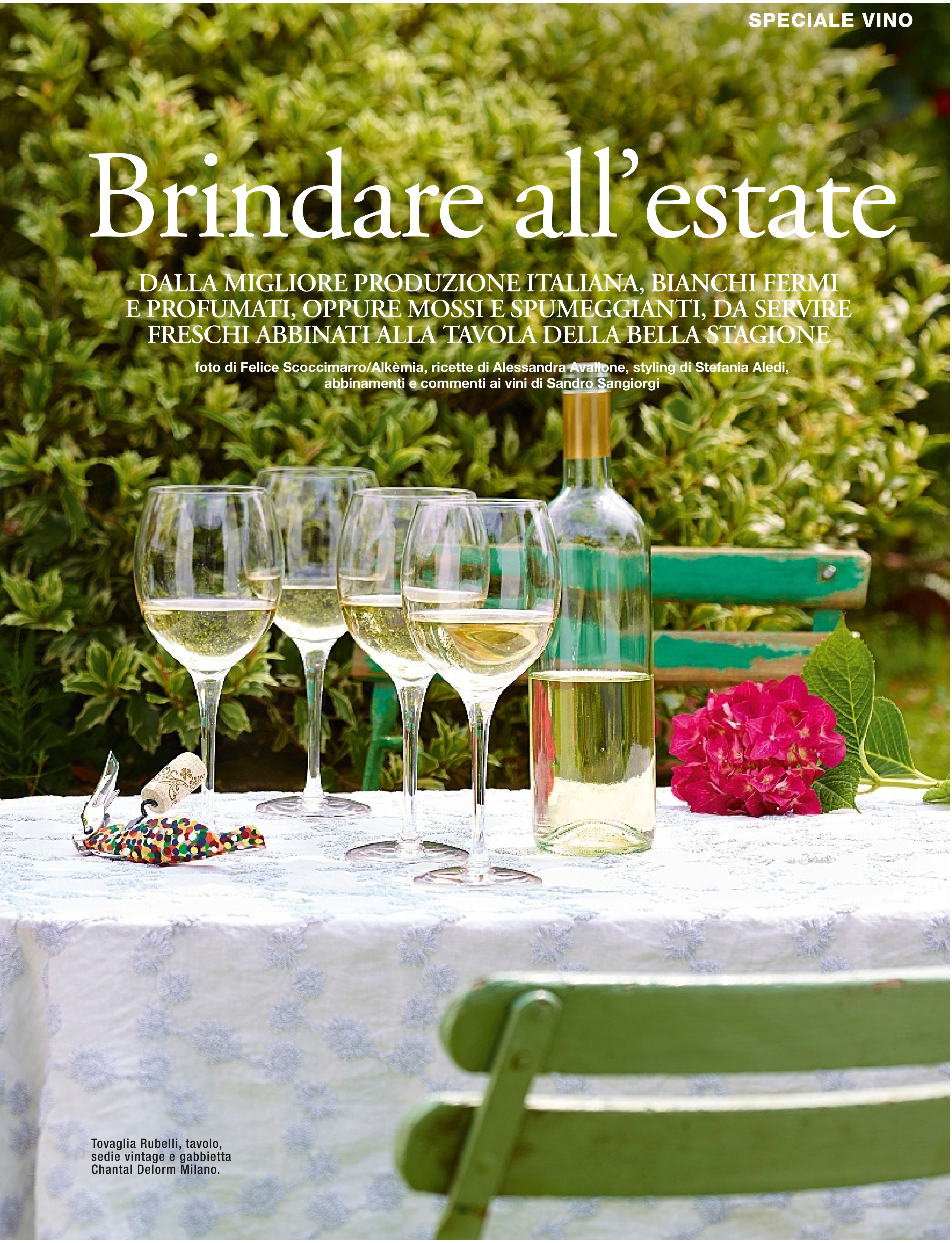
IL PORTABOTTIGLIE
Noè di Alessi

Fa parte della serie Noè disegnata da Giulio Iacchetti questo sistema modulare per la conservazione delle bottiglie di vino. Concepito come accessorio funzionale e al tempo stesso elemento decorativo, ogni modulo contiene una bottiglia e può essere montato su altri due. L'accostamento e la sovrapposizione di più elementi consente di creare una piccola struttura piramidale, che si può disporre in verticale o in orizzontale e richiama l'immagine di un grappolo d'uva capovolto. In resina termoplastica, è proposto in bianco, nero e rosso scuro. **www.alessi.it**

Brindare all'estate

DALLA MIGLIORE PRODUZIONE ITALIANA, BIANCHI FERMI E PROFUMATI, OPPURE MOSSI E SPUMEGGIANTI, DA SERVIRE FRESCHI ABBINATI ALLA TAVOLA DELLA BELLA STAGIONE

foto di Felice Scoccimarro/Alkèmia, ricette di Alessandra Avallone, styling di Stefania Aledi, abbinamenti e commenti ai vini di Sandro Sangiorgi



Tovaglia Rubelli, tavolo, sedie vintage e gabbietta Chantal Delorm Milano.



La Cantina: Rapitalà

L'azienda si estende per 225 ettari fra Camporeale e Alcamo, nel palermitano: un terroir perfetto, per esposizione e composizione del suolo, per la coltivazione dei vitigni più pregiati. L'origine araba del nome (Rabidh-Allah "fiume di Allah", dal torrente che scorre tra i vigneti) testimonia che queste campagne furono coltivate fin dall'antichità. Da oltre trent'anni, nella tenuta si affiancano vitigni autoctoni e grandi vitigni francesi. Le più moderne tecniche di vinificazione danno oggi il massimo della personalità e dell'eccellenza ai vini, che mantengono sapori e profumi della terra di Sicilia, con raffinata eleganza.

● **www.rapitala.it, tel. 0924 37233/37494**

Trancio di spada marinato in padella,
pag. 117

IL VINO
Alcamo I Templi Rapitalà
Fondata dai conti De la Gatinais alla fine degli anni Sessanta, la tenuta è salita agli onori della cronaca enologica grazie al suo vino di riferimento, l'Alcamo bianco. Come sempre accade, è il luogo a rappresentare lo spartito creato dalla natura: i vigneti sono infatti vicini al mare da cui traggono un mirabile rapporto con la luce, e allo stesso tempo si ergono fino a 500 metri di altitudine dove trovano la giusta escursione termica. Il vitigno Catarratto lucido interpreta il luogo così da produrre un bianco raffinato di chiaro stampo mediterraneo, deciso nel domare il pesce spada, ma anche rispettoso della polpa di un crostaceo.

Bicchiere Riedel, piatto Royalcopenhagen distribuito da Messulam, tavolo e sedie Chantal Delorm Milano, tovaglia La Fabbrica del Lino, tovagliolo Marina C, lanterna

IL VINO
Chardonnay Maschio
Nata come interprete del Prosecco delle colline di Conegliano, la trevigiana Maschio celebra con questa vendemmia i 40 anni di attività, durante i quali ha attinto alla grande estensione del vigneto veneto per offrire al mercato prodotti semplici e dal prezzo incoraggiante. Come lo Chardonnay, il vino più celebre della cantina, che sposa le mini tortillas grazie alla frizzante vivacità, delicatamente pulente, e alla morbidezza del corpo. Un bianco dal colore paglierino chiaro che sa affrontare stuzzichini vegetali e di pesce, anche piccanti e speziati.



Mini tortillas da aperitivo con cozze e fiori di zucca, pag. 117

La Cantina: Maschio

Un'azienda radicata fra le Dolomiti e le spiagge a nord di Venezia: si trovano qui, nella piana Trevigiana, le cantine fondate nel 1973 da Bonaventura Maschio. La tradizione è oggi periodicamente rinnovata e, dalla calibrata applicazione di tecniche di estrazione a freddo, si accentuano i fenomeni di rilascio di aromi e profumi dalle bucce. Casa vinicola fra le più attente ai processi di lavorazione, i suoi vini si distinguono per qualità, freschezza e profumo delle uve di origine, bottiglie uniche per forma e contenuto.

● **www.cantinemaschio.it; info@cantinemaschio.it**

Piatto Isi Milano, sedia 100FA, bicchiere Riedel.



La Cantina: Torre Rosazza

Una superficie di 110 ettari, terrazzamenti sui dorsi delle colline, un terreno di marne e arenarie, un clima influenzato dalla particolare posizione di Rosazzo, fra le Prealpi Giulie e il litorale adriatico: tutto questo contribuisce a creare una situazione ideale per la maturazione delle uve. L'attento controllo della filiera produttiva, le vendemmie condotte tutte a mano, spesso con la selezione delle uve direttamente in pianta, la vinificazione e l'affinamento preservano il più possibile il profilo organolettico, dando vita a vini capaci di regalare scorci del territorio e della cultura enologica friulana.

● **www.torrerosazza.com, tel. 0422 864511**

Friselle con insalata di frutti di mare,
pag. 117

IL VINO

Ribolla Gialla Torre Rosazza

Siamo nel comprensorio dei Colli di Rosazzo, dove il vitigno Ribolla Gialla trova un habitat ideale e, attraverso bianchi di rara finezza, ha cominciato a farsi conoscere nel Friuli e nel mondo. L'azienda interpreta il vino seguendo la consuetudine che vuole la separazione delle bucce dal succo, per ottenere colore paglierino chiaro, profumi di frutta bianca e sapore agile, dotato di quella freschezza modulata che permette di tenere a bada il condimento senza violare la delicatezza di gamberi e seppioline al vapore. Con la medesima gradualità si avvicina ai piatti di pesce crudo.

Bicchieri WMF, sedia in primo piano 100FA Milano, tovagliolo Marina C, piatto Royalcopenhagen distribuito da Messulam.



IL VINO
Valdobbiadene Rive di Colbertaldo Val D'Oca
Nota per la linea di spumanti piacevoli e beverini, la cantina sociale Val d'Oca coltiva l'ambizione di concentrare nella gamma più alta specialità che restituiscano il valore assoluto del territorio di Valdobbiadene. L'Extra Dry Rive di Colbertaldo è un Prosecco dal profumo gentile e fruttato, dal sapore rotondo ma non stucchevole, dal perlage fine e continuo, vino equilibrato che accoglie e gratifica la cremosità matura e fresca delle linguine e che può accompagnare antipasti caldi di verdure e risotti che uniscano mare o orto.

Linguine con zucchine e crema di peperone, pag. 118

La Cantina: Val D'Oca

Nata nei primissimi anni Cinquanta fra Asolo e Conegliano, ai piedi delle Prealpi Trevigiane, la cantina Produttori di Valdobbiadene-Val d'Oca è punto di riferimento della viticoltura e della produzione vinicola locale e conta circa 570 soci. Il progetto aziendale unisce esperienza e tradizione con l'impulso all'innovazione e agli investimenti nelle tecnologie. Ne risultano vini di ineccepibile qualità, controllati nella produzione "dalla vite alla bottiglia", frutto del lavoro che la cantina porta avanti per isolare e valorizzare i diversi terroir.

www.valdoca.com, tel. 0423 982070

Piatto e alzata Ceramiche Fasano e tavolo e sedie vintage da Chantal Delorm Milano, bicchiere WMF, tovagliolo Society Limonta.



La Cantina: Colterenzio

Con i suoi 300 ettari di vigneti nel Sud dell'Alto Adige e oltre 50 anni di attività, la cantina segue la filosofia di preservare la qualità e le caratteristiche intrinseche dell'uva. Fra antiche tradizioni e moderna tecnologia, gli enologi di Colterenzio trovano l'equilibrio perfetto tra passione, creatività e scienza, con vini armonici, espressione del carattere e dell'origine dei vitigni.
Un lavoro sapiente a ritmi naturalmente lenti, perché i vini possano sviluppare in tutta tranquillità un aroma pieno e un'elegante raffinatezza.

● **www.colterenzio.it, tel. 0471 664246**

Pollo al vapore in salsa tonnata verde,
pag. 118

IL VINO
Pinot Bianco Weisshaus Colterenzio
Il Pinot Bianco è, a tutti gli effetti, un grande vino sud-tirolese, sebbene il vitigno abbia trovato in Borgogna e in Alsazia i suoi primi luoghi di adozione. La ragione di questa indiscutibile qualità è nel valore dei vigneti tra i 400 e i 600 metri di altitudine tra il comune di Appiano e la sua più rinomata frazione, Cornaiano. Dalla particella Weisshaus scaturisce un bianco graduale nei profumi e dalla stoffa setosa, contraddistinto da un epilogo intenso ed elegante, qualità preziose se si vuole servire un menu articolato senza cambiare vino, oppure se si sceglie di mettere il Pinot Bianco alla prova di una carne bianca insaporita.

Bicchiere Riedel, cestino porta fiori, tavolo e sedia Chantal Delorm Milano, posate vintage 100FA, piatto Isi Milano.







TRANCIO DI SPADA MARINATO IN PADELLA

PER 4 PERSONE
500 g di pesce spada in un pezzo spesso 2 dita - 2 patate - 1 manciata di rucola - 1 cipolla rossa di Tropea - 1 limone non trattato - 4 striscioline di peperoni rosso e giallo - 1 bicchierino vino bianco - farina - 1 ciuffo di finocchietto - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Pulite il pesce da eventuali scarti. Tritate la cipolla e bagnatela con il succo del limone (tenete da parte la scorza). Distribuite metà cipolla sopra e sotto il trancio di spada, in un piatto, coprite con pellicola e fate marinare 1 ora al fresco. Scolate lo spada, asciugatelo, infarinatelo e fatelo dorare rapidamente in padella, con 2 cucchiai d'olio, su tutti i lati.
● **2** Trasferitelo in una pirofila e infornate a 180° per 10 minuti. Fate riposare nel forno aperto 5 minuti. Intanto, mettete nella padella altri 2 cucchiai d'olio, e rosolate la cipolla rimasta. Unite una striscia di scorza di limone (compresa la parte bianca) tagliata a dadini, i peperoni a cubetti, sale, pepe, il vino e, se occorre, poca acqua. Completate con il finocchietto tritato e versate la salsa sul pesce.
● **3** Nel frattempo lessate le patate sbucciate e a tocchi. All'ultimo minuto unite la rucola spezzettata. Scolate patate e rucola, schiacciatele con una forchetta, condite con sale e un filo d'olio e formate 4 quenelle per accompagnare il pesce.

FACILE ● Preparazione 35 minuti + il riposo ● Cottura 40 minuti

MINI TORTILLAS DA APERITIVO CON COZZE E FIORI DI ZUCCA

PER 4 PERSONE
4 uova - 600 g di cozze - 2 peperoncini rossi dolci - 8 fiori di zucca - 1 spicchio d'aglio - olio extravergine di oliva - sale - pepe

● **1** Pulite le cozze eliminando eventuali incrostazioni e le barbe che escono dai gusci. Lavatele, trasferitele in una larga padella con lo spicchio d'aglio e 1/2 bicchiere d'acqua, mettete il coperchio e fatele aprire a fuoco vivo. Sgusciatele e mettetele ad asciugare su alcuni fogli di carta da cucina.
● **2** Passate delicatamente i fiori di zucca con carta inumidita, eliminate il pistillo centrale e tagliateli a striscioline. Affettate i peperoncini dolci scartando i piccioli e i semi. Scaldate una padella con 1 cucchiaio d'olio, soffriggete brevemente i peperoncini, unite i fiori di zucca, salate, mescolate delicatamente sul fuoco per 1 minuto e spegnete.
● **3** Sbattete le uova con un pizzico di sale e pepe, incorporate le cozze, i fiori e i peperoni. Scaldate un padellino antiaderente di 8-10 cm di diametro, con un filo di olio, e cuocete 4 frittatine alte un paio di cm. Servitele tiepide o fredde, tagliate a metà o a spicchi, accompagnate se vi piace da fettine di pane rustico tostato.

FACILE ● Preparazione 35 minuti ● Cottura 40 minuti

FRISELLE CON INSALATA DI FRUTTI DI MARE

PER 4 PERSONE
4 friselle - 8 mazzancolle - 100 g di calamaretti a spillo - 12 canestrelli - 8 pomodorini gialli o rossi - 2 costole di sedano rosa o bianco- qualche foglia di insalata mizuna o di rucola - il succo di 1/2 limone - tabasco - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Cuocete le mazzancolle a vapore per 3 minuti, lasciatele raffreddare nel cestello, poi sgusciatele ed eliminate il filetto nero. Riportate a bollore l'acqua del vapore e cuocete i canestrelli, puliti e sgusciati a crudo, per 1 minuto. Infine, scottate a vapore pochi istanti anche i calamaretti a spillo, giusto il tempo necessario perché la polpa diventi opaca.
● **2** Pulite il sedano e tagliatelo a pezzetti. Dividete i pomodorini ognuno in 4 spicchi e salateli leggermente. In una ciotola, emulsionate il succo di limone con qualche goccia di tabasco, 2 prese di sale e 4 cucchiai di olio. Mettete nella ciotola il sedano, i pomodorini, le mazzancolle tagliate in 3-4 pezzi, i canestrelli e i calamaretti. Mescolate delicatamente gli ingredienti per condirli in modo uniforme.
● **3** Bagnate le friselle spruzzandole con poca acqua fredda, posatele sui piatti individuali, guarnitele con qualche foglia di mizuna o di rucola e distribuite l'insalata di pesce. Completate con un giro d'olio e una macinata di pepe.

FACILE ● Preparazione 25 minuti ● Cottura 5 minuti







LINGUINE CON ZUCCHINE E CREMA DI PEPERONE

PER 4 PERSONE
320 g di linguine - 10 zucchinette novelle (eventualmente con i fiori) - 12 pomodorini ciliegia - 1 spicchio d'aglio - 1 peperone giallo - 1-2 cucchiai di pasta di peperone giallo piccante (nei negozi di alimentazione sudamericana) - 2 cucchiai di pinoli - 2 cucchiai di grana, poco stagionato, grattugiato - 1 ciuffo di basilico - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Arrostite il peperone sulla fiamma (oppure in forno a 220°), finché risulta annerito e la pelle si stacca. Chiudetelo in un sacchetto, fatelo raffreddare, spellatelo, eliminate i semi e il picciolo e tagliate la polpa a dadini. Frullate con il grana e la pasta di peperone piccante (se non la trovate, potete unire 1 peperoncino piccante fresco, privato dei semi). Continuate a frullare incorporando a filo 4 cucchiai d'olio, fino a ottenere una salsa densa. Infine, regolate di sale.
● **2** Tagliate a metà i pomodorini e a fette le zucchinette. Saltateli in padella con 2 cucchiai d'olio e l'aglio, unendo verso fine cottura i fiori, se presenti, privati del pistillo e spezzettati. Regolate di sale. Intanto, tostate i pinoli in un padellino con qualche goccia d'olio.
● **3** Cuocete le linguine in acqua bollente salata, scolatele e conditele con la crema di peperoni. Aggiungete le verdure saltate, i pinoli, un filo d'olio, il basilico e servite.

FACILE ● Preparazione 30 minuti ● Cottura 45 minuti

POLLO AL VAPORE IN SALSA TONNATA VERDE

PER 4 PERSONE
1 petto di pollo - 1 ciuffo di prezzemolo - 1 mazzetto di basilico - 3-4 rametti di timo - 80 g di tonno sott'olio - 1 cucchiaio di capperi sott'aceto - 1 limone non trattato - 2 cucchiaini di colatura di alici - olio - sale - pepe

● **1** Tritate finemente una manciatina di prezzemolo, basilico e timo. Dividete il petto a metà per il lungo, rotolate le due parti nel trito di erbe, salate e pepate. Avvolgete ogni pezzo nella carta da forno o nella carta fata, legate strettamente con spago e cuocete a vapore per 15 minuti. Fate raffreddare e passate in frigo per 2-3 ore.
● **2** Spremete il limone e conservate la scorza. Sfogliate le erbe rimaste. Scottate 1 minuto in acqua bollente salata metà prezzemolo. Scolatelo, passatelo in acqua ghiacciata, strizzatelo e tritatelo. Frullatelo con 2 cucchiai di acqua fredda. Unite il prezzemolo fresco, il basilico e frullate ancora versando a filo 4-5 cucchiai di olio. Scolate il tonno, sminuzzatelo e incorporatelo alla salsa continuando a frullare fino ad avere una crema. Condite con la colatura, sale e pepe.
● **3** Tagliate a julienne la scorza del limone, mescolatela con i capperi, 1 cucchiaio di succo di limone e 2 di olio. Scartate il pollo, tagliatelo a trancetti, cospargete con capperi e scorza e servite con la salsa e, se vi piace, verdure a vapore (taccole, fagiolini o zucchine trombetta).

FACILE ● Preparazione 40 minuti + il riposo ● Cottura 15 minuti

SALE&PEPE SHOPPING

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA



MAXIMILIAN I GRAN CUVEE BRUT

Vino spumante prodotto dalla Cantina di Soave con uve Chardonnay e Pinot di qualità selezionata. Ha colore giallo intenso, perlage fitto e persistente, gusto armonico.



ZAFFERANO 3 CUOCHI

Passione e utilizzo di tecnologie esclusive, rispetto della tradizione e avanguardia nell'innovazione fanno dello Zafferano 3 Cuochi ancora oggi il marchio leader in Italia, una miscela dal gusto delicato, la più gradita ai consumatori.



FETTE BISCOTTATE KAMUT®

Le fette biscottate KAMUT® Germinal Bio, preparate con farina bianca e integrale di grano Khorasan KAMUT® biologico e senza l'aggiunta di zucchero, sono ricche in fibre ed arricchite dall'olio extra vergine di oliva.



PROTIPLUS LINGUINE

Preparate con semola di grano duro, proteine del pisello, proteine di soia e albume d'uovo, le Linguine Proteiche di ProtiPlus arricchiscono la dieta di un piatto leggero e appetitoso da gustare con il condimento preferito.



YOGURT MILA SENZA LATTOSIO

Yogurt Mila Senza Lattosio è realizzato con yogurt intero fatto solo con il latte di montagna dell'Alto Adige. Cremoso e amabile, è indicato non solo per le persone intolleranti al lattosio ma anche per chi cerca un prodotto ad alta digeribilità. Disponibile nei gusti Bianco, Fragola e Banana.



VALLÈ BURRO ALLEGGERITO

Tutto il sapore del burro, a ridotto contenuto di grassi e in una confezione innovativa, pratica e anti-spreco: è Vallè Burro Alleggerito, l'ultima sorprendente novità firmata Vallè.



FRECCIANERA FRATELLI BERLUCCHI

I Fratelli Berlucchi presentano il Freccianera Franciacorta Brut Millesimo 2007, una rara serie limitata. Il creatore dell'etichetta del primo millesimo della cantina di Borgonato, l'editore designer Franco Maria Ricci, veste per l'occasione l'edizione attuale.



FESTA DEL LATTE ALTO ADIGE

La Federazione Latterie Alto Adige si prepara a dare il via alla quinta edizione della "Festa del latte Alto Adige" che si svolgerà il 30 e il 31 agosto nella straordinaria cornice della Malga Fane a Valles, frazione di Rio di Pusteria.



LAVAZZA PRESENTA MINÙ

Minù è il nuovo modello della gamma Lavazza A Modo Mio, dalle linee morbide, colorate e avvolgenti dal design 100% italiano. Compatta e adatta a ogni spazio, facilissima da usare, Minù ha un design giovane e innovativo.



PINOT NERO RIS. ST. DANIEL 2011

Prodotto sulle alture tra Ora e Montagna, questo vino, prodotto da Colterenzio, ci ammalia con aromi di bacche rosse mature e con un tannino fine e delicato.



PANNA VEGETALE SOJASUN

La panna vegetale Sojasun Cuisine è perfetta per la preparazione di elaborate ricette, gustose e leggere.



TORTA FRAGOLA E PANNA CAMEO

cameo amplia la gamma dei suoi preparati per torta con la Torta Fresca e Cremosa Fragola e Panna. Doppio strato di bontà con due squisite creme alla fragola e alla panna sopra un croccante fondo biscottato.



DREHER LEMON RADLER 0,0%

Dreher Lemon Radler 0,0% è la prima Radler analcolica, da bere a tutte le ore e in tutte le occasioni grazie alla 'formula' ZERO ALCOL. Dreher Lemon Radler 0,0%, in lattina o in bottiglia, unisce la birra analcolica al succo di limone per una bevanda rinfrescante e piacevole.



LINEA "L'INSALATA MIA AMATA"

Insalata Mia Amata è la nuova linea di preparati per condire le insalate, 100% naturali, di Cannamela. Otto miscele a base di verdure essiccate, spezie ed erbe aromatiche, per portare sulla tua tavola, ogni giorno, un'insalata sempre diversa.



RISO GALLO GRAN RISERVA

Si tratta del vero Carnaroli, raccolto nel cuore del Pavese e fatto maturare in silos per un anno. La pilatura viene eseguita a pietra per una minore abrasione del chicco. È un riso di qualità extra, pressoché privo di imperfezioni, con una superba tenuta di cottura e un maggiore assorbimento dei condimenti.



LISON CLASSICO "GOCCIA"

Il Lison Classico Goccia DOCG di Tenuta S. Anna prende vita da uve Tocai Italico coltivate all'interno della microzona di Lison. La vinificazione Goccia, che utilizza solo il mosto fiore delle uve, enfatizza le caratteristiche peculiari di questo splendido bianco.



VIPITENO

Dal 6 luglio al 3 agosto a Vipiteno torna il tradizionale appuntamento con le Giornate dello Yogurt. Per maggiori informazioni: wwwgiornatedelloyogurt.com



SPUMANTE ROSÈ BRUT SIOR LELE

Lo spumante Rosè Brut Sior Lele di Vineyards V8+ nasce da un blend di uve a bacca rossa vinificate in rosa, successivamente spumantizzate con metodo charmat; è un vino dal colore rosa brillante intenso, dal gusto fresco e deciso, ideale per aperitivi ma anche a tutto pasto.



NEL NUMERO DI AGOSTO

UNA, CENTO, MILLE PARMIGIANE
Irresistibile combinazione tutta mediterranea di melanzane fritte, mozzarella e pomodoro, ce n'è una versione in bianco, una allo yogurt, e addirittura di zucchine, di cipolla, di verdure miste...



GATZPACHO
Freschissime zuppe di frutta e ortaggi di suggestione iberica sono inconsuete entrate per i pranzi d'estate: anguria e feta, avocado e lattuga o tutto peperoni.



FRUTTA IN 2 VERSIONI
Albicocche, lamponi e fichi interpretano soffici clafoutis, morbide torte, deliziose crostate ma anche gelati insoliti e golosissimi.

in edicola dal 19 luglio

SALE&PEPE

n. 7 LUGLIO 2014

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano laura.maragliano@mondadori.it

REDAZIONE
Livia Fagetti fagetti@mondadori.it (caporedattore)
Barbara Galli barbara.galli@mondadori.it (caporedattore)
Enza Dalessandri enza.dalessandri@mondadori.it (caporedattore)
Mariateresa Carlucci carlucci@mondadori.it (caposervizio)
Cristiana Cassé cristiana.casse@mondadori.it (caposervizio)
Alessandro Gnocchi gnocchi@mondadori.it (caposervizio)
Monica Pilotto pilotto@mondadori.it (vicecaposervizio)
Silvia Bombelli silvia.bombelli@mondadori.it
Mauro Cominelli mauro.cominelli@mondadori.it
Daniela Falsitta falsitta@mondadori.it
Barbara Roncarolo barbara.roncarolo@mondadori.it
Silvia Tatozzi silvia.tatozzi@mondadori.it

REDAZIONE GRAFICA
Silvano Vavassori vavassor@mondadori.it (caporedattore)
Daniela Arsuffi arsuffi@mondadori.it (caposervizio)
Cristina Papi cpapi@mondadori.it (caposervizio)
Susanna Meregalli susanna.meregalli@mondadori.it
Diego Stadiotti diego.stadiotti@mondadori.it
Silvia Viganò silvia.vigano@mondadori.it
Patrizia Zanette zanette@mondadori.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi cinzia.campi@mondadori.it (responsabile)
Paolo Riosa riosa@mondadori.it (ricerca fotografica)

PROGETTO GRAFICO
Roberto Porta porta@mondadori.it

HANNO COLLABORATO
Stefania Aledi, Alessandra Avallone, Fiammetta Bonazzi, Patrizia Cantoni, Fulvia Carmagnini, Marina Cella, Laura Cereda, Claudia Compagni, Arianna Ferrari, Miriam Ferrari, Marta Mariani, Franca Maffei, Paola Mancuso, Laura Mauceri, Anna Montoldi, Alessandro Pasinelli Studio, Chiara Patracchini, Vanessa Pisk, Antonella Pavanello, Livia Sala, Sandro Sangiorgi, Enrico Saravalle, Mariarosa Schiaffino, Francesca Tagliabue, Paola Volpari

Foto: Marco Azzoni, Adriano Brusaferri, Luca Colombo/Studio XL, Stefania Giorgi, Maurizio Lodi, Francesca Moscheni, Felice Scoccimarro/Alkèmia, Michele Tabozzi, Claudio Tajoli, Nicoletta Valdisteno

SALE&PEPE SERVIZIO CLIENTI
Volete fare un abbonamento o dovete segnalare un disservizio?
Tel.199111999 (da lunedì a venerdì dalle 9.00 alle 19.00; costo massimo della telefonata € 0,12 + IVA al minuto senza scatto alla risposta, per cellulari costi in funzione dell'operatore); per chiamate dall'estero +39.041-509.90.49; fax 030-7772387;
e-mail: abbonamenti@mondadori.it; internet: www.abbonamenti.it

Servizio collezionisti Avete perso un numero di Sale&Pepe? tel. 199162171; fax 02-95970333
e-mail: collez@mondadori.it
Distribuzione Distribuzione a cura di Press Di srl.

ARNOLDO MONDADORI EDITORE S.P.A.
REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE: 20090 Segrate (Milano) - Tel. 02/75421. Casella postale n. 1833, 20101 Milano. Telegrammi e Telex: 320457 MONDMI I.
CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PER LA PUBBLICITÀ: Mondadori Pubblicità S.p.A.
SEDE CENTRALE: 20090 Segrate (Mi) - Tel. 027542.1 - Fax 02/75422302.

Pubblicazione registrata presso il Tribunale di Milano n. 464 del 8/9/1986.
Stampa ELCOGRAF S.p.A., via Mondadori, 15, Verona. Distribuzione a cura Press-Di srl.
Servizio arretrati/collezionisti a cura di Press Di Distribuzione Stampa e Multimedia srl "Collezionisti" (Tel. 199162171; Fax 0295103250; email: collez@mondadori.it), conto corrente postale n° 77270387.
Garanzia di riservatezza agli abbonati: L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti dagli abbonati e la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o cancellazione ai sensi dell'art. 7 del D. leg. 196/2003 scrivendo a: Press-Di srl Ufficio Abbonamenti: Casella postale n. 77003101 email: abbonamenti@mondadori.it

MONDADORI

Accertamento Diffusione Stampa - Certificato n. 7752 del 18 dicembre 2013

Questo periodico è iscritto alla FIEG Federazione Italiana Editori Giornali


SWEETABLE
con te nei momenti speciali
Alzate e utensili per servire:
la nuova linea di accessori
per la decorazione della tavola
firmata
pavoni ITALIA
PAVONI ITALIA S.P.A. • Via E. Fermi, s.n. - Suisio, BG - Italy • T. +39 035 4934111 • www.pavonitalia.com • info@pavonitalia.com
SHOP ON-LINE AT
www.pavonitalia.com